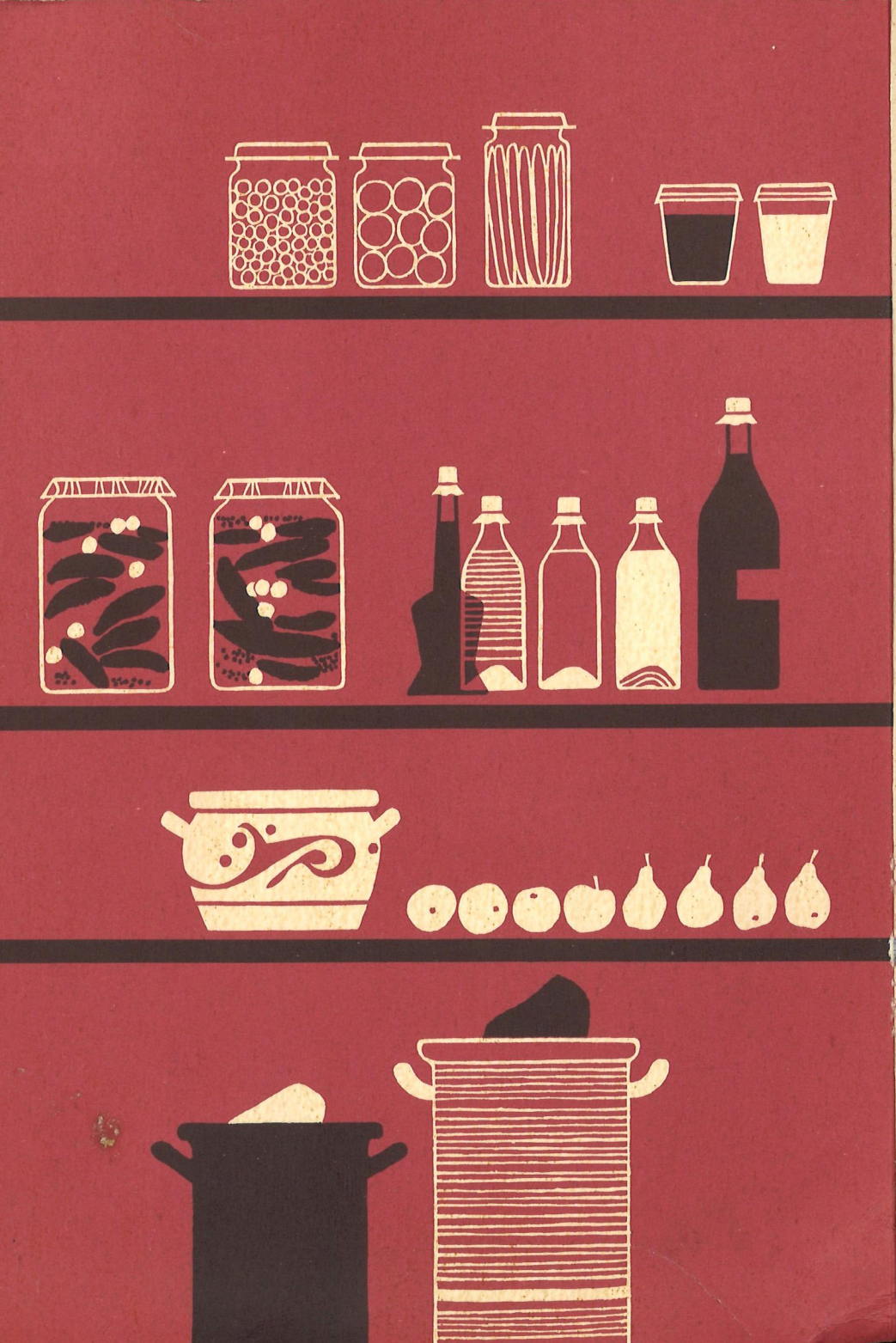
DR. OETKER

# Ein-mach buch



DR. OETKER EINMACHBUCH

DR. OETKER

# Ein-mach buch

BEARBEITET VON DER VERSUCHSKÜCHE DER FIRMA

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

CERES-VERLAG RUDOLF-AUGUST OETKER KG BIELEFELD

Gesamtherstellung Druckerei Gustav Bentrup, Bielefeld
Dritte erweiterte Auflage
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit unserer ausdrücklichen
Genehmigung und mit Quellenangabe gestattet.
© Copyright 1963 by Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG., Bielefeld
Gestaltung Siegfried Berning, Printed in Germany

# VORWORT

Mit dieser Neuerscheinung setzen wir die Reihe der Dr. Oetker Koch- und Backbücher fort und erfüllen einen in zahlreichen Zuschriften immer wieder geäußerten Wunsch vieler Hausfrauen nach einem besonderen Einmachbuch.

Nach sorgfältiger Bearbeitung durch die Dr. Oetker Versuchsküche und Berücksichtigung aller neuzeitlichen Erkenntnisse bietet dieses Buch eine Zusammenfassung aller im Haushalt gegebenen Möglichkeiten des Einmachens. Der ausführlichen Beschreibung der Methode folgt jeweils eine große Zahl in der Dr. Oetker Versuchsküche eingehend erprobter Rezepte.

So ist das Dr. Oetker Einmachbuch ein zuverlässiger Leitfaden durch das weite Gebiet der häuslichen Vorratshaltung, die wieder mehr und mehr an Bedeutung gewinnt. Wir sind sicher, daß es sich in Erfüllung dieser Aufgabe neben den übrigen Dr. Oetker Rezeptbüchern bewähren und viele Freunde finden wird.

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

# INHALTSÜBERSICHT


| | | |
|---|---|---|
| | **Allgemeine Einmachregeln** | 13 |
| **REZEPTE** | **I. Einmachen mit Dr. Oetker Einmache-Hilfe** | 14 |
| | A. Kompott und Mus | 16 |
| | B. Saft | 19 |
| | 1. Roher Saft | 20 |
| | 2. Gekochter Saft | 22 |
| | C. Einlegen in Essig | 24 |
| | **II. Einmachen mit Dr. Oetker Gelfix** | 28 |
| | A. Marmelade | 30 |
| | B. Gelee | 41 |
| | **III. Einkochen — Sterilisieren** | 52 |
| | A. Obst | 59 |
| | B. Gemüse | 69 |
| | C. Fleisch | 80 |
| | D. Kuchen | 82 |
| | **IV. Einsalzen** | 86 |
| | **V. Dörren** | 90 |
| | **VI. Verschiedenes** | 97 |
| **Inhaltsverzeichnis** | Alphabetisch geordnet | 101 |


*Obsttörtchen Rezept Seite 98*

# FREUDE AM EINMACHEN

Wenn Früchte und Gemüse in verschwenderischer Fülle angeboten werden, beginnen in Stadt und Land die Einmachfreuden, und sie sind am größten für alle diejenigen, die im eigenen Garten Erdbeeren, Kirschen, Erbsen, Bohnen und vieles andere ernten können.

Aber auch, wer nicht zu diesen Glücklichen gehört, darf sich freuen, denn das Angebot ist dann groß und die Preise sind entsprechend niedrig. Diese günstige Zeit sollte niemand ungenutzt verstreichen lassen.

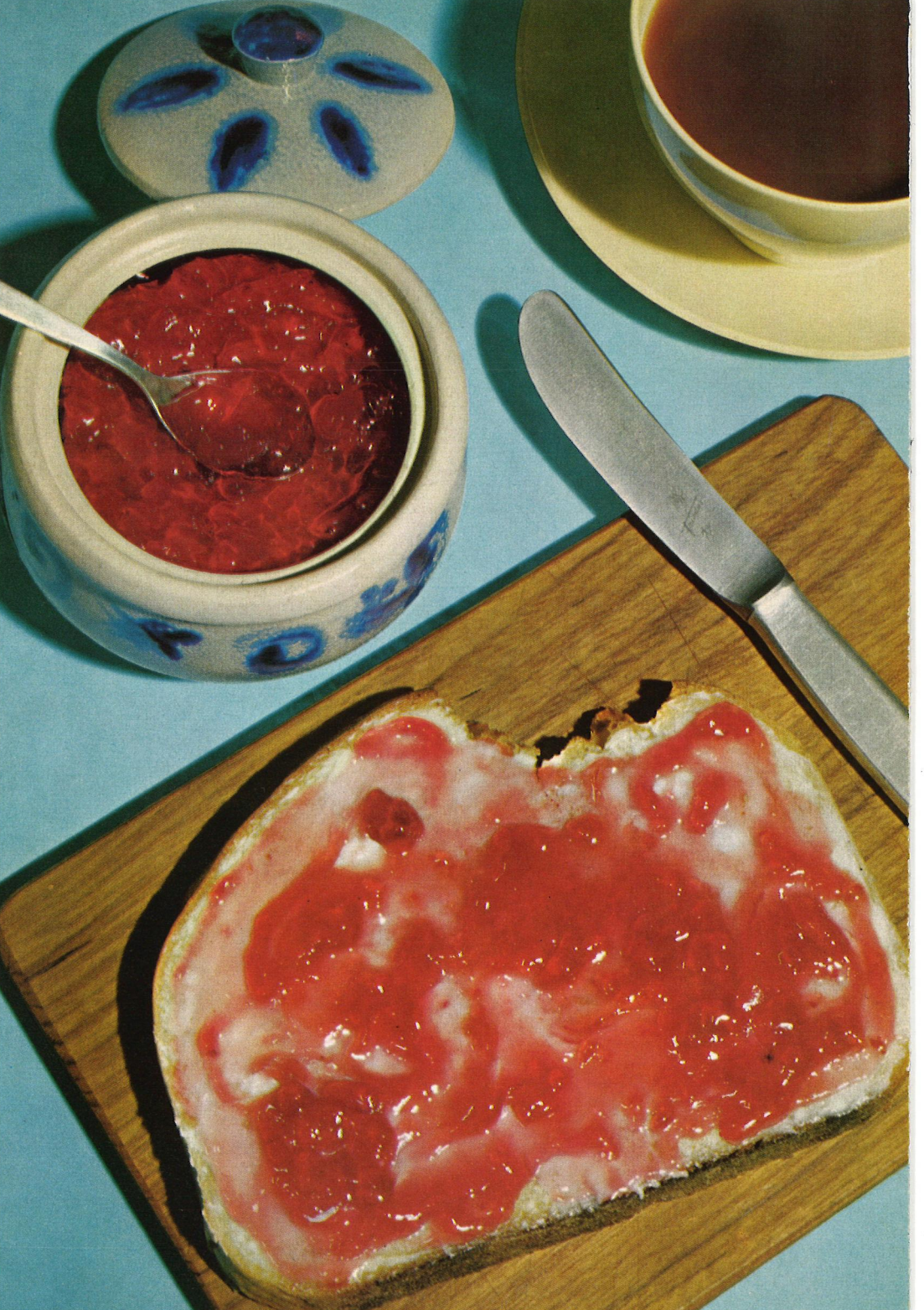
Die Frage: „Lohnt es sich denn überhaupt, selber einzumachen? Es gibt doch so viele Konserven zu kaufen!" ist leicht zu beantworten. Gerade im Winter, wenn die Lebenshaltungskosten ganz allgemein höher sind als im Sommer, kommt es Ihrer Haushaltskasse sehr zustatten, wenn Sie die Kirschen für die Torte oder die Erbsen für das Sonntagsschnitzel nur aus dem Keller zu holen brauchen, ohne Ihr Haushaltsgeld in Anspruch nehmen zu müssen.

Einmachen lohnt sich für jede Hausfrau — gleichgültig wie groß die Familie ist. Nur muß es zur richtigen Zeit, nämlich zur Zeit des größten Angebotes, erfolgen.

(Übrigens, ganz gewissenhafte Hausfrauen legen für jedes verbrauchte Glas mit Gemüse, Kompott oder Marmelade so viel Geld in eine eigens dafür eingerichtete „Einmachkasse", wie der Inhalt gekostet hat. Damit sorgen sie schon wieder für die neue Einmachzeit vor.)

Aber wirtschaftliche Überlegungen sind nicht der einzige Grund dafür, daß die gute alte Sitte des Einmachens wieder modern geworden ist. Sie als Hausfrau kennen den Geschmack Ihrer Familie doch am besten. Sie brauchen nur hier ein bißchen weniger Zucker, dort ein bißchen mehr Essig und wieder woanders ein ganz bestimmtes Gewürz zu verwenden, und schon hat Ihr Eingemachtes jenes „gewisse Etwas", und es ist wie beim Kuchenbacken: das Selbstgemachte hat nun einmal eine ganz persönliche Note. Darum schmeckt es so besonders gut — den Kindern, dem Ehemann und nicht zuletzt den Gästen.

Dieses Buch bringt alte und neue Rezepte — sorgfältig erprobt in der Dr. Oetker Versuchsküche. Es zeigt die kleinen Kniffe, die man wissen muß, um Arbeit und Geld zu sparen. Der jungen Hausfrau bietet es eine leichtverständliche und sichere Anleitung in der Kunst des Einmachens. Erfahrenen Hausfrauen ist das Buch ein wertvolles Nachschlagewerk, in welchem neben vielem Neuen auch all das zu finden ist, was man zwar einmal wußte, aber zum Teil aus dem Gedächtnis verloren hatte.



# ALLGEMEINE EINMACHREGELN

1. Nur Obst und Gemüse von bester Beschaffenheit sind zum Haltbarmachen geeignet.

2. So frisch wie möglich muß das Einmachgut verarbeitet werden. Im eigenen Garten sollte man in den frühen Morgenstunden ernten, bevor die Hitze des Tages sich auswirkt, und nur so viel vorbereiten, wie am gleichen Tag verwertet werden kann. Nur in Ausnahmefällen kann Gemüse oder Obst bis zum anderen Tag aufbewahrt werden und muß dann an einem kühlen Ort trocken, aber ausgebreitet lagern.

3. Zum Kochen der Früchte eignen sich sowohl Emaille- als auch Edelstahl- und Aluminiumtöpfe (mit dickem Boden). Beschädigte Töpfe sollen in der Einmachküche nicht benutzt werden.

4. Alle Einmachgefäße und -geräte dürfen nur ausschließlich für ihren besonderen Zweck verwendet und vor allem nicht mit Fett in Berührung gebracht werden. Man reinigt sie gründlich vor jedem Gebrauch in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels, spült sie in klarem Wasser nach und läßt sie, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen.

5. Auf peinlichste Sauberkeit muß beim Einmachen unbedingt geachtet werden, schon das kleinste Krümchen Brot, das in ein Einmachgefäß fällt, kann den Inhalt zum Gären, d. h. zum Verderben bringen.

6. Damit die Gläser beim Einfüllen von heißem Einmachgut nicht springen, stellt man sie am besten auf ein feuchtes Tuch.

7. Es ist zweckmäßig, auf jedes Gefäß ein Schildchen mit der Bezeichnung des Eingemachten und dem Datum der Herstellung zu kleben, damit das ältere Eingemachte stets zuerst verwendet wird.

8. Alles Eingemachte muß an einem trockenen, kühlen, der Zugluft zugänglichen Ort aufbewahrt und von Zeit zu Zeit durchgesehen werden (direkte Sonnenbestrahlung vermeiden!).

9. Sollte Marmelade durch ungünstige Aufbewahrung (zu warm) zu fest geworden sein, kann man sie bei Zugabe von etwas heißem Wasser wieder geschmeidig rühren.

**Allgemeine Einmachregeln mit Dr. Oetker Einmache-Hilfe**

1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.

2. Gekochte Früchte nicht im Kochtopf erkalten lassen (Ausnahmen sind im Rezept ausdrücklich erwähnt!), sondern heiß in die vorbereiteten Gläser (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Mit Hilfe eines Einfüllringes ist diese Arbeit besonders einfach, ohne diesen die Glasränder sofort nach dem Einfüllen säubern.

3. Die Gefäße erst verschließen, wenn das eingefüllte Eingemachte vollkommen erkaltet ist, und zwar am besten mit Pergamentpapier und Einmachhaut.

4. Zum Bedecken aus Pergamentpapier runde Blättchen in der Größe der Oberfläche des Eingemachten schneiden (auf keinen Fall kleiner, denn die Oberfläche muß vollkommen bedeckt sein!).

5. Die Blättchen durch mit Wasser verdünnten reinen Alkohol, Kornbranntwein, Rum oder Essig ziehen, auf das Eingemachte legen und gut andrücken. Um die Oberfläche vor Schimmel zu bewahren, die feuchten Blättchen gleichmäßig mit etwas Dr. Oetker Einmache-Hilfe bestreuen und diese mit einem Pinsel verstreichen.

6. Zum Zubinden Einmachhaut in passende Stücke schneiden, mit Wasser anfeuchten, straff über die Öffnung ziehen und mit einem Gummibändchen oder Bindfaden befestigen.

## A. KOMPOTT UND MUS

*Das Verfahren, Früchte durch Zucker und Dr. Oetker Einmache-Hilfe zu konservieren, ist seit Jahrzehnten beliebt und hat sich bestens bewährt. Es hat den Vorzug, daß sich größere Mengen Obst in verhältnismäßig kurzer Zeit verarbeiten lassen und monatelang vor dem Verderben geschützt bleiben.*

*Die Anwendung von Dr. Oetker Einmache-Hilfe, reine Sorbinsäure, die nach dem heutigen Stand der Wissenschaft gesundheitlich völlig unbedenklich ist, ist einfach. Dem Rezept entsprechend, wird sie unter das Einmachgut gerührt; nur sollte beachtet werden, daß dabei niemals ein beschädigter Emailletopf benutzt wird und das Eingemachte mit der Einmache-Hilfe nicht mehr kochen darf.*

*Wenn es erforderlich ist, mit Einmache-Hilfe Konserviertes aufzukochen, empfiehlt es sich, eine kleine Menge des betreffenden Eingemachten in einem einwandfreien Topf zu erhitzen und nach dem Erkalten den Geschmack zu prüfen; wenn er gut ist, kann die übrige Menge ebenfalls erhitzt werden.*

**1. Die Früchte mit Zucker und Wasser bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) zum Kochen bringen, einmal aufkochen und danach 5 - 10 Minuten im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze (Gas kleine Flamme, Strom Stufe 1) ziehen lassen.**

**2. Den Topf von der Kochstelle nehmen, sofort Dr. Oetker Einmache-Hilfe nach Vorschrift darunter rühren und das Eingemachte heiß in die vorbereiteten Gläser (s. S. 13 Punkt 4) füllen.**

**3. Die Gläser sorgfältig verschließen (s. S. 16 ab Punkt 3), beschriften und kühl und trocken aufbewahren.**

## Regeln

### Dreifrucht

*1 1/2 kg Äpfel (vorbereitet gewogen)*
*1 1/2 kg Birnen (vorbereitet gewogen)*
*1 1/2 kg Pflaumen (vorbereitet gewogen)*
*1 1/2 kg Zucker*
*3/4 l Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Äpfel und Birnen waschen, schälen, in Viertel oder Achtel schneiden, vom Kerngehäuse befreien und wiegen. Die Pflaumen waschen, einzeln mit einem Tuch abreiben, halbieren, entsteinen und wiegen.
Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Äpfel hineingeben und darin gar kochen; sie danach mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In gleicher Weise die Birnen und zuletzt die Pflaumen in der Zuckerlösung weich kochen. Die Früchte noch einmal zusammen aufwallen lassen, sie von der Kochstelle nehmen, die Einmache-Hilfe darunter rühren und die Früchte in vorbereitete Gläser (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Im übrigen s. Einmachregeln S. 16.

### Heidelbeeren
(Bickbeeren, Blaubeeren)

*4 kg Heidelbeeren*
*1 kg Zucker*
*1/4 l Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Heidelbeeren verlesen und waschen.
Weitere Verarbeitung s. Regeln oben.
**Kochzeit:** Etwa 5 Minuten.

### Pflaumen oder Zwetschen

*4 kg Pflaumen oder Zwetschen (entsteint gewogen)*
*1 kg Zucker*
*1/8 l Wasser (nach Bedarf)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Pflaumen (Zwetschen) waschen, einzeln mit einem Tuch abreiben, entsteinen und wiegen.
Weitere Verarbeitung s. Regeln oben.
**Kochzeit:** Etwa 10 Minuten.

### Preiselbeeren

*4 kg Preiselbeeren*
*2 kg Zucker*
*1/2 l Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Preiselbeeren verlesen und waschen.
Weitere Verarbeitung s. Regeln oben.
**Kochzeit:** 5–10 Minuten.

## Rhabarber

*4 kg Rhabarber*
*1 kg Zucker*
*1/4 l Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Den Rhabarber waschen (nicht abziehen!) und in kleine Stücke schneiden.
Weitere Verarbeitung s. Regeln S. 17.
**Kochzeit:** Etwa 5 Minuten.

## Pflaumen- oder Zwetschenmus

*15 kg Pflaumen oder Zwetschen (vorbereitet gewogen)*
*1 1/2 kg Zucker*
*1 gestrichener Teel. gemahlene Gewürznelken*
*5 g (2 gestrichene Teel.) gemahlener Zimt*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Pflaumen (Zwetschen) waschen, einzeln mit einem Tuch gut abreiben oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen genügend großen Kochtopf geben. Das Obst bei starker Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf zwei Drittel Menge einkochen lassen. Dann den Zucker hinzufügen und die Fruchtmasse bei starker Hitze unter Rühren wieder zum Kochen bringen und bei mittlerer bzw. schwacher Hitze fertig kochen. Die genaue Kochzeit läßt sich nicht vorher festlegen, sondern muß in jedem Falle mit Hilfe der Marmeladenprobe ermittelt werden. Dazu etwas Mus auf einen Teller geben, damit es schnell erkaltet. Ist es dann dickbreiig, mit dem Kochen aufhören. In das fertige, noch heiße Mus die Gewürze und die Einmache-Hilfe rühren und es in die vorbereiteten Gläser (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Im übrigen s. Einmachregeln S. 16.

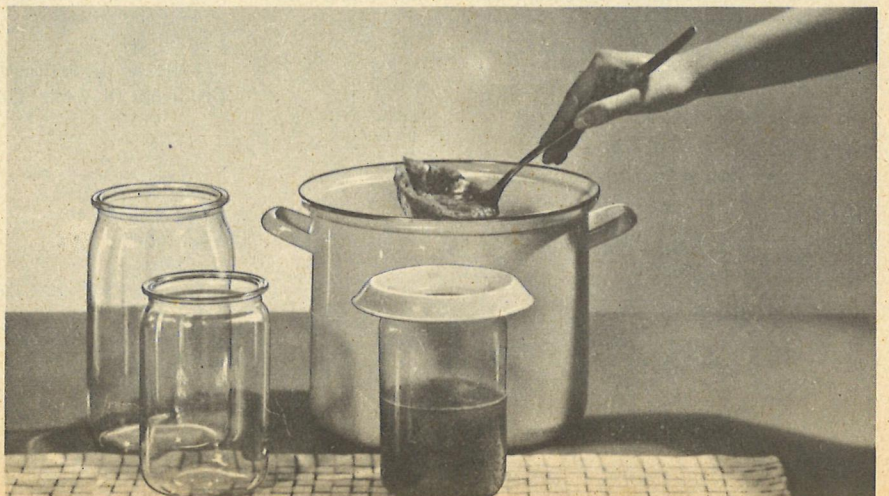
## Stachelbeeren

*4 kg Stachelbeeren*
*1–2 kg Zucker*
*1/2 l Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Stachelbeeren von Blüte und Stiel befreien und waschen.
Weitere Verarbeitung s. Regeln S. 17.
**Kochzeit:** Etwa 5 Minuten.

## Sauerkirschen

Das Kompott im Anschluß an die Saftgewinnung zubereiten (s. Rezept Sauerkirschsaft S. 23).



# B. SAFT

*Aus allen saftreichen Früchten, besonders Beerenfrüchten und Kirschen, lassen sich wohlschmeckende Obstsäfte zubereiten, allerdings müssen die Früchte dazu vollkommen ausgereift sein.*

*Will man den Saft roh auspressen, so benötigt man bei größeren Mengen eine Fruchtpresse, bei kleineren genügt ein Beutel aus lose gewebtem Stoff, in den man die gewaschenen, zerquetschten Früchte (am besten durch die Maschine drehen) einfüllt. Man streift einen Holzring (Serviettenring) über und drückt damit den Fruchtbrei nach unten.*

*Sehr gut lassen sich die Früchte auch durch Dampf entsaften. In den im Handel befindlichen Geräten (z. B. Mia-Safter) zerplatzen die mit Zucker eingeschichteten Früchte unter der Einwirkung des Dampfes und ergeben einen schönen klaren Saft von vorzüglichem Geschmack, der direkt in die vorbereiteten Flaschen abgezapft werden kann. Hat man keinen Dampfentsafter zur Verfügung, so hilft man sich, indem man einen kleinen Topf auf einem Drahtrost in einen größeren stellt, der ungefähr 10 cm hoch mit Wasser gefüllt wird. Zwei Saftücher, von denen das eine tiefer hängen und trichterförmig eingedrückt sein muß, werden über den Topfrand gelegt und festgebunden. Man gibt das mit Zucker gemischte Obst auf das obere Tuch, das aus grober Gaze sein kann, bedeckt es mit Pergamentpapier, setzt den Deckel auf und verknotet darüber fest die beiden Tücher. Das Wasser wird bei Gas auf großer Flamme und bei Strom auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Man läßt die Früchte bei Gas auf halbgroßer Flamme und bei Strom auf Stufe 2 ungefähr 1 Stunde dämpfen. Der auf diese Weise gewonnene Saft wird in Flaschen sterilisiert oder in keimfrei gemachte Flaschen gefüllt, die schnell mit sauberen Gummikappen oder Korken zu verschließen sind.*

*Am gebräuchlichsten sind 2 Arten der Saftgewinnung, einmal die auf kaltem Wege, wobei man den Früchten Wein- oder Zitronensäure zusetzt, sodann die auf warmem Wege, d. h. durch Erhitzen der Früchte. Bei beiden Verfahren läßt man den Saft durch ein Salttuch laufen, dessen 4 Zipfel an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden werden. Eine Porzellanschüssel wird unter das Tuch gestellt und nimmt den durchsickernden Saft auf. Er wird gesüßt und in Flaschen gefüllt, die mit Korken oder Leinenläppchen verschlossen werden.*

Beim Dampfentsaften im „Mia-Safter," den die Alcan Aluminiumwerke GmbH. in Göttingen herstellen, bleibt nach Angabe der Herstellerfirma der natürliche Fruchtzucker weitgehend erhalten, so daß nur ein geringer Zuckerzusatz erforderlich ist.

## 1. ROHER SAFT

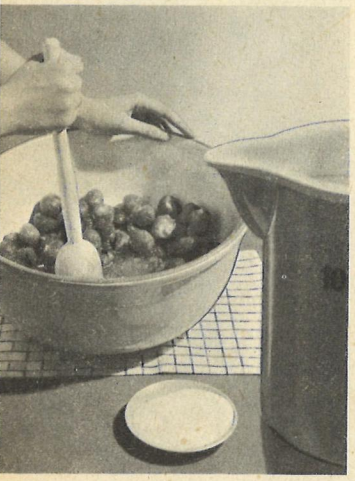
**Regeln**

1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.

2. Die gewogenen Früchte verlesen, waschen (Himbeeren nicht!), gut abtropfen lassen und von den Stielen befreien (Johannisbeertrauben nur dann entstielen, wenn die Rückstände weiterverarbeitet werden sollen).

3. Sie dann in eine Porzellan- oder Steingutschüssel geben und zerquetschen, am besten mit einem Holzstampfer (Sauerkirschen evtl. durch den Fleischwolf geben).

4. Die Zitronen- oder Weinsäure in der vorgeschriebenen Menge Wasser lösen und über die Früchte gießen.



5. Den Fruchtbrei 24 Stunden in einem kühlen Raum zugedeckt stehenlassen und ihn während dieser Zeit häufig umrühren. Der Fruchtbrei darf nicht zu warm stehen, da dann eine Gärung eintritt.

6. Danach den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und den Saft gut ablaufen lassen.

7. Den gewonnenen Saft wiegen oder messen und mit dem Zucker verrühren. Auf 1 kg (1 Liter) Saft $^3/_4$ - 1 kg Zucker nehmen.

8. Die im Rezept angegebene Menge Dr. Oetker Einmache-Hilfe mit 1 Teel. Zucker vermischen, mit 1 Eßl. Saft anrühren und zu dem übrigen Saft geben.

9. Wenn der Zucker vollständig gelöst ist, den Saft in vorbereitete Flaschen (s. S. 13 Punkt 4) füllen und sie mit ausgekochten Korken oder mit Mull- oder Leinenläppchen verschließen.

### Brombeersaft

*2 1/2 kg Brombeeren*
*50 g Zitronensäure*
*1 1/2 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln oben.

## Erdbeersaft I

*3 kg Erdbeeren*
*25 g Zitronensäure*
*1 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 20.

## Erdbeersaft II

*2 kg Erdbeeren*
*40 g Zitronensäure*
*2 l Wasser*
*etwa 2 1/2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 20.

## Himbeersaft I

*3 kg Himbeeren*
*25 g Zitronensäure*
*1 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 20.

## Himbeersaft II

*2 1/2 kg Himbeeren*
*50 g Zitronensäure*
*1 1/2 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 20.

## Johannisbeer-Himbeersaft

*3 kg rote Johannisbeertrauben*
*2 kg Himbeeren*
*15 g Weinsäure*
*1 l Wasser*
*etwa 2 1/2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 20.

## Sauerkirschsaft

*4 kg Sauerkirschen (entsteint gewogen)*
*15 g Weinsäure*
*1/8 l Wasser*
*etwa 2 1/2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Früchte waschen, entstielen, entsteinen und wiegen. Sie dann evtl. durch den Fleischwolf geben, um sie besser auszunutzen. Weitere Herstellung s. Regeln S. 20 ab Punkt 3.

## 2. GEKOCHTER SAFT

**Regeln**

**1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.**

**2. Die gewogenen Früchte verlesen, waschen (Himbeeren nicht!), gut abtropfen lassen und von Stielen befreien (Johannisbeertrauben, Holunderbeerdolden nur dann entstielen, wenn die Rückstände weiter verarbeitet werden sollen).**

**3. Das Obst in einen Kochtopf geben, zerquetschen und mit der vorgeschriebenen Menge Wasser bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) bis zum Kochen bringen.**

**4. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und den Saft gut ablaufen lassen.**

**5. Den gewonnenen Saft wiegen oder messen und mit dem Zucker verrühren. Auf 1 kg (1 Liter) Saft $^3/_4$ – 1 kg Zucker nehmen.**

**6. Den Saft mit dem Zucker bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) einmal aufkochen lassen und danach abschäumen.**

**7. Die im Rezept angegebene Menge Dr. Oetker Einmache-Hilfe in den fertigen, aber nicht mehr kochenden Saft rühren.**

**8. Den heißen Saft in vorbereitete Flaschen (s. S. 13 Punkt 4) füllen und sie nach dem Erkalten mit ausgekochten Korken oder mit Mull- oder Leinenläppchen verschließen.**

### Brombeersaft

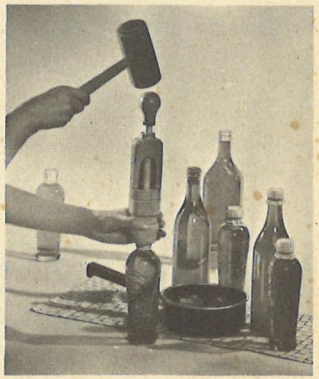
*3 kg Brombeeren*
*1 1/2 l Wasser*
*1 1/2 – 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln oben.

### Erdbeersaft

*3 kg Erdbeeren*
*1 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln oben.



### Himbeersaft

*4 kg Himbeeren*
*1 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln oben.

## Johannisbeersaft
(aus roten Johannisbeeren)

*4 kg Johannisbeertrauben*
*2 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 22.
Auf 1 kg (1 Liter) Saft höchstens 650 g Zucker nehmen (Saft geliert leicht).

## Holunderbeersaft

*4 kg Holunderbeerdolden*
*2 1/2 l Wasser*
*etwa 3 1/2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 22.

## Johannisbeersaft
(aus schwarzen Johannisbeeren)

*5 kg Johannisbeertrauben*
*3 l Wasser*
*etwa 3 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Herstellung s. Regeln S. 22.

## Rhabarbersaft

*5 kg Rhabarber*
*1 l Wasser*
*etwa 2 kg Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden (nicht abziehen!). Im übrigen Herstellung s. Regeln S. 22.

## Sauerkirschsaft

*5 kg Sauerkirschen (entsteint gewogen)*
*1 kg Zucker*
*außerdem noch etwa 1 kg Zucker*
*1/2 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Sie nach dem Wiegen mit 1 kg Zucker vermischen. Die Kirschen an einem kühlen Ort 24 Stunden zugedeckt stehenlassen und während dieser Zeit häufig umrühren. Sie danach auf ein gespanntes Safttuch geben und den Saft ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft wiegen oder messen und mit so viel von dem übrigen Zucker vermischen, daß auf 1 kg (1 Liter) Saft noch 300–400 g Zucker kommen. Weitere Herstellung s. Regeln S. 22 ab Punkt 6.

**Aus den Rückständen Kompott zubereiten,** das man später gut für Obstkuchen verwenden kann: Die Rückstände (etwa 2 1/2 kg) mit 3/4–1 kg Zucker bei starker Hitze gut durchkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1/2 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe unterrühren und die Fruchtmasse sofort in vorbereitete Gläser (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Im übrigen s. Einmachregeln S. 16 ab Punkt 3.

# C. EINLEGEN IN ESSIG

*Früchte und Gemüse lassen sich auf einfache Weise durch Einsäuern haltbar machen, denn Säure hindert nicht nur die Bakterien am Wachstum, sie zerstört sie sogar. Allerdings muß der Essig so stark sein, daß er nicht selbst von Schimmelpilzen angegriffen werden kann. Auf keinen Fall darf man also die in den Rezepten vorgeschriebene Essigmenge willkürlich herabsetzen.*
*Wird dem Essig noch Zucker zugesetzt, so hat man die sogenannte „Gemischte Konservierung", die sich vorzüglich bei Obst, aber auch bei Gurken und Kürbis anwenden läßt.*

**Regeln**

**1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.**

**2. Essig und Zucker bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) zum Kochen bringen.**

**3. Um die Früchte gleichmäßig gar kochen zu können, nur so viele in den Topf geben, wie nebeneinander Platz haben.**

**4. Den Saft dick einkochen lassen und erst dann über die Früchte gießen.**

**5. Alles in Essig Eingelegte mit Pergamentpapier bedecken und mit Einmachhaut zubinden.**

**6. Im übrigen die allgemeinen Einmachregeln S. 16 beachten.**

## Essigbirnen

*3 kg Birnen*

Die Birnen waschen, schälen, je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden und von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien.

**Essig-Zuckerlösung:**
*3/4 l Weinessig (5 %ig)*
*1/2 l Wasser*
*2 kg Zucker*
*1 Stückchen Zimt*
*4–5 Nelken*
*gelbe Schale einer halben Zitrone*
*Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

**Für die Essig-Zuckerlösung** den Essig mit dem Wasser, dem Zucker und den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Birnen nach und nach bei mittlerer Hitze in der Lösung gar kochen, vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser oder Töpfe (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Den Saft dick einkochen, von der Kochstelle nehmen, die Einmache-Hilfe darunter rühren und ihn über die Birnen gießen.
Diese nach dem Erkalten mit in reinen Alkohol, Kornbranntwein, Rum oder Essig getauchtem Pergamentpapier bedecken, etwas Dr. Oetker Einmache-Hilfe darauf streuen und diese mit einem Pinsel verstreichen. Die Gefäße mit Einmachhaut zubinden.
**Veränderung:** Kleine Birnen ganz lassen; sie waschen, schälen und nur von den Blüten befreien.

## Kürbis

*2 kg Kürbis (vorbereitet gewogen)*
*1/2 l Speiseessig*
*1 l Wasser*

**Essig-Zuckerlösung:**
*1/4 l Weinessig (5 %ig)*
*1 kg Zucker*
*Saft und gelbe Schale einer Zitrone*
*1 kleines Stück Ingwer*

Den Kürbis schälen und das Mark mit einem silbernen Löffel auskratzen. Den Kürbis wiegen, mit dem Buntschneidemesser in kleine Würfel schneiden, in eine Porzellan- oder Steingutschüssel geben, mit dem mit Wasser verdünnten Speiseessig übergießen und mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einem kühlen Ort stehenlassen. Den Kürbis mit einem Schaumlöffel aus dem Essigwasser nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

**Für die Essig-Zuckerlösung** den Essig mit dem Zucker und den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Kürbisstücke auf einmal darin bei mittlerer Hitze glasig kochen, vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser oder Töpfe (s. S. 13 Punkt 4) füllen. Den Saft dick einkochen und über den Kürbis gießen. Diesen nach dem Erkalten* mit einem in reinen Alkohol, Kornbranntwein, Rum oder Essig getauchten Pergamentpapier bedecken, etwas Dr. Oetker Einmache-Hilfe darauf streuen und diese mit einem Pinsel verstreichen. Die Gefäße mit Einmachhaut zubinden.

* Vor dem Verschließen der Gefäße nachsehen, ob der Saft dünn geworden ist; ihn in diesem Falle wieder abgießen und nochmals einkochen lassen.

## Essigpflaumen

*3 kg Pflaumen*
**Essig-Zuckerlösung:**
*1/2 l Weinessig (5 %ig)*
*1/4 l Wasser*
*1 1/2 kg Zucker*
*1 Stückchen Zimt*
*4–5 Nelken*
*gelbe Schale einer halben Zitrone*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmache-Hilfe*

Die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben und mit einem Hölzchen einige Male durchstechen. Die Pflaumen einlegen wie Essigbirnen (S. 24).

## Essiggurken *(Abb. S. 78)*

*4 kg Gurken*
*375 g Perlzwiebeln*
*75 g Meerrettich*
*6 gestrichene Teel. Gurkengewürz*
*Dill*
*Estragon*

**Essig-Zuckerlösung:**
*1 1/2 l Weinessig (5 %ig)*
*1 1/2 l Wasser*
*300–375 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Einmach-Hilfe*

Nicht zu große, gerade gewachsene, feste Gurken verwenden! Die Gurken waschen, mit Salzwasser bedeckt (1 l Wasser und 75 g Salz) 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach sorgfältig bürsten und abspülen. Die Gurken dann einzeln mit einem Tuch abtrocknen, alle schlechten Stellen entfernen, sie abwechselnd mit den abgezogenen, gewaschenen Zwiebeln, dem geputzten, in Stücke geschnittenen Meerrettich, dem Gewürz und den gewaschenen Kräutern in einen vorbereiteten Steintopf (s. S. 13 Punkt 4) schichten.

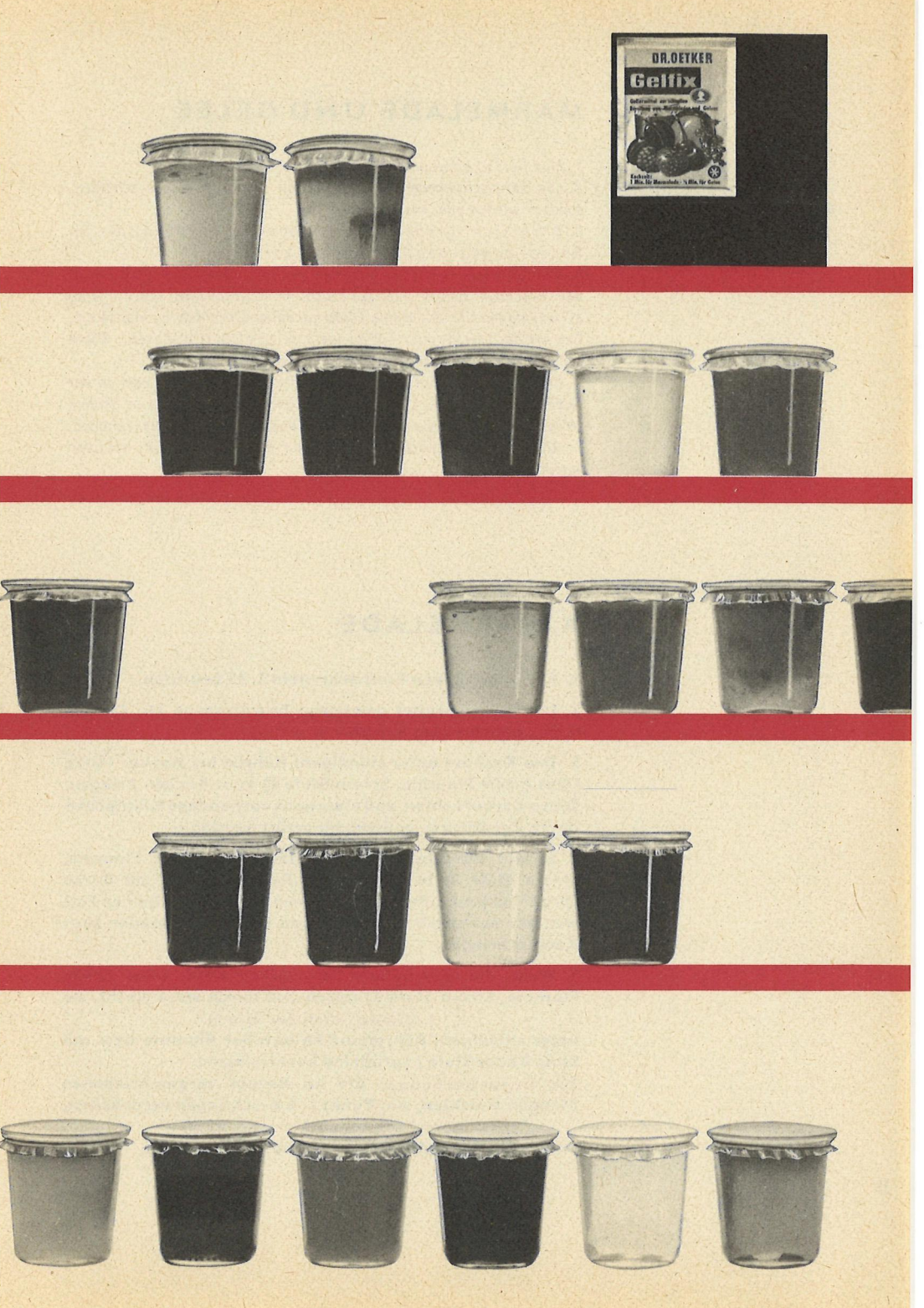
**Für die Essig-Zuckerlösung** den Essig mit dem Wasser und dem Zucker bei starker Hitze zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die Einmache-Hilfe darunter rühren. Von der heißen Flüssigkeit so viel über die Gurken gießen, daß sie gut bedeckt sind. Nach dem Erkalten den Topf mit Einmachhaut zubinden.

# II. EINMACHEN MIT DR. OETKER GELFIX

Wer erinnerte sich nicht noch daran, wie die Mutter oder Großmutter im Sommer Marmelade und Gelee einkochte! Für die Kinder war es herrlich, wenn die ganze Wohnung nach köstlichen Früchten duftete. Für die Hausfrau allerdings war das Vergnügen weniger groß. Sie mußte riesige Töpfe mit sprudelnd kochender Fruchtmasse stundenlang ununterbrochen rühren, damit nur nichts anbrannte. Die Küche glich einem Backofen, und drinnen kletterte das Thermometer weit höher als draußen in der flirrenden Sommerhitze.

Wieviel besser haben wir es doch heute! Wir können das Vergnügen, Früchte und Säfte in feine Marmeladen und Gelees zu verwandeln, ganz ungetrübt genießen. Dank Dr. Oetker Gelfix kochen wir Marmelade nur eine einzige Minute, Gelee benötigt sogar nur eine halbe Minute. Keine schwere Rührarbeit mehr, keine unerträgliche Küchenhitze! Dafür aber die Gewißheit, daß durch die kurze Kochzeit alle Vitamine und Nährstoffe der frischen Früchte weitgehend geschont werden. Darum schmeckt alles, was mit Dr. Oetker Gelfix zubereitet wird, auch nach Monaten noch so frisch und aromatisch wie eben gerade geerntet und gekocht.

Eines allerdings sollten Sie nicht vergessen: Neben das Marmeladenglas gehört auch ein Glas mit gutem Bienenhonig – z. B. von Langnese – ; denn Sie wissen ja „frühstücken soll man wie ein König".


DR. OETKER
Gelfix

# MARMELADE UND GELEE

**Wichtige Winke zur Bereitung von Marmelade und Gelee mit Dr. Oetker Gelfix**

*1. Nur reife, einwandfreie Früchte verwenden.*
*2. Die vorgeschriebenen Mengen genau einhalten, nicht schätzen, sondern wiegen oder messen.*
*3. Bitte nicht größere Frucht- oder Saftmengen, als im Rezept angegeben, auf einmal kochen!*
*4. Die Kochtöpfe müssen so groß sein, daß sie höchstens 1/4 mit Frucht oder Fruchtsaft gefüllt sind. Bei Frucht- oder Saftmengen unter 1 1/2 kg (1 1/2 l) eignen sich am besten Töpfe mit einem Durchmesser von 24 cm. Beträgt die Frucht- oder Saftmenge 1 1/2 kg (1 1/2 l) und mehr, Töpfe mit einem Durchmesser von 28 cm verwenden.*
*5. Besonders vorteilhaft für Marmelade und Gelee sind Gläser in der Größe von 3/8 bis 1/2 Liter. Diese vor Gebrauch gründlich in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels reinigen, in klarem Wasser nachspülen und, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen lassen.*

## A. MARMELADE

**Regeln**

**1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.**

**2. In die vorbereitet gewogene Fruchtmenge Dr. Oetker Gelfix gleichmäßig einrühren.**

**3. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden.**

**4. Sobald alles bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen.**

**5. Wenn die Marmelade bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) durch und durch stark kocht, sie 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen.**
**Für Doppelkochungen die im Rezept vorgeschriebenen Mengen beachten, wie Punkt 1–4 beschrieben verarbeiten, aber 2 Minuten (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.**

**6. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Marmelade noch 5 Minuten weiterrühren, wenn erforderlich abschäumen und in vorbereitete Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen.**

**7. Gläserverschluß s. S. 16.**

## Apfelsinenmarmelade

*(Abb. S. 37)*

*900 g Fruchtfleisch von 10–12 Apfelsinen (nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*25 g abgeriebene gelbe Apfelsinenschale*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

Die Apfelsinen waschen, abtrocknen und die angegebene Menge Schale abreiben. Die Früchte von den Schalen befreien und die Apfelsinenspalten in Stückchen schneiden. Das Fruchtfleisch wiegen und zusammen mit der abgeriebenen Apfelsinenschale in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Pfirsichmarmelade

*850 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*1500 g (1 1/2 kg) Pfirsiche (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Pfirsiche waschen, abtrocknen oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Aprikosenmarmelade

*1000 g (1 kg) reife Aprikosen (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*
*Saft 1 Zitrone (2 Eßl.)*

**Doppelkochung:**
*2000 g (2 kg) reife Aprikosen (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*
*Saft von 2 Zitronen (4 Eßl.)*

Die Aprikosen waschen, abtrocknen oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.
Nach dem Kochen den Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Damit die Aprikosenstückchen im Glas gleichmäßig verteilt sind, ist es ratsam, die Marmelade im Kochtopf abkühlen zu lassen und erst wenn sie dicklich ist, in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) zu füllen.

## Erdbeermarmelade

*1000 g (1 kg) Erdbeeren (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*1750 g (1 3/4 kg) Erdbeeren (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Erdbeer-Rhabarber-marmelade

*500 g (1/2 kg) Erdbeeren (vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*875 g (7/8 kg) Erdbeeren (vorbereitet gewogen)*
*875 g (7/8 kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebene Erdbeermenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Den Rhabarber waschen und abtrocknen (nicht abziehen!). Die angegebene Rhabarbermenge genau wiegen, in ganz kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Erdbeermarmelade
(für Diabetiker)

*500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)*
*10 g Dr. Oetker Gelfix (1/2 Päckchen)*
*565 g Sionon „zuckersüß"*

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die vorbereitet gewogene Fruchtmenge in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben und das Gelfix gleichmäßig einrühren. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, das abgewogene Sionon (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn die Marmelade bei starker Hitze durch und durch stark kocht, sie 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Marmelade noch 5 Minuten weiterrühren, wenn erforderlich abschäumen und in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.
Gesamtkalorienwert: 2467, Kohlenhydrate: 44,4 g, BE: 3 7/10.

## Himbeermarmelade

*1250 g (1 1/4 kg) Himbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*2375 g (2 3/8 kg) Himbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*

Die Himbeeren sehr sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Himbeer-Johannisbeermarmelade

*500 g (1/2 kg) Himbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 kg) rote Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*875 g (7/8 kg) Himbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*875 g (7/8 kg) rote Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1750 g (1 3/4 kg) Zucker*

Die Himbeeren sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebenen Himbeeren genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die Johannisbeeren genau wiegen und zu den Himbeeren geben. Danach die Früchte vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Heidelbeermarmelade
(Bickbeeren, Blaubeeren)

*800 g Heidelbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*750 g (3/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*1500 g (1 1/2 kg) Heidelbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1375 g (1 3/8 kg) Zucker*

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Brombeermarmelade

*1250 g (1 1/4 kg) Brombeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1375 g (1 3/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*2250 g (2 1/4 kg) Brombeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2500 g (2 1/2 kg) Zucker*

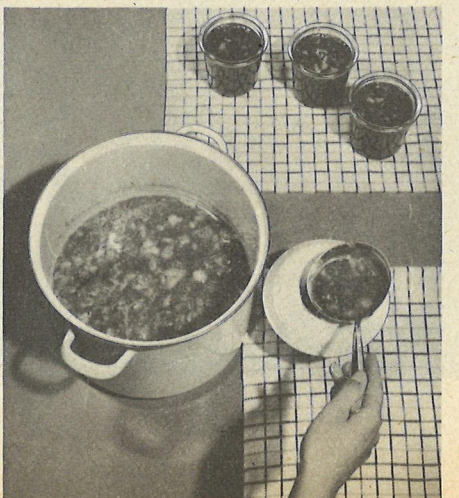
Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Johannisbeermarmelade
(aus roten und schwarzen Johannisbeeren)

*750 g (3/4 kg) rote Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 kg) schwarze Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*1375 g (1 3/8 kg) rote Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*875 g (7/8 kg) schwarze Johannisbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebenen Fruchtmengen genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.



## Johannisbeermarmelade
(aus roten Johannisbeeren)

*1250 g (1 1/4 kg) Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und entstielen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die Früchte dann vorsichtig zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

### Doppelkochung:

*2000 g (2 kg) Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1750 g (1 3/4 kg) Zucker*

## Preiselbeermarmelade

*1250 g (1 1/4 kg) Preiselbeeren (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Preiselbeeren und das Wasser genau wiegen, in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und 15 Minuten bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ziehen lassen. Den Fruchtbrei abkühlen lassen und lauwarm verwenden.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.
Damit die Preiselbeeren im Glas gleichmäßig verteilt sind, ist es ratsam, die Marmelade im Kochtopf abkühlen zu lassen und erst wenn sie dicklich ist, in Gläser zu füllen.

### Doppelkochung:

*2000 g (2 kg) Preiselbeeren (vorbereitet gewogen)*
*375 g (3/8 l) Wasser*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

## Pampelmusenmarmelade

*900 g Fruchtfleisch von 4–6 Pampelmusen*
*25 g abgeriebene gelbe Pampelmusenschale*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

Die Pampelmusen waschen, abtrocknen und die angegebene Menge Schale abreiben. Die Früchte von den Schalen befreien, in Spalten teilen und von diesen die Haut abziehen. Die Fruchtstücke klein schneiden, wiegen und zusammen mit der abgeriebenen Schale in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben und das Gelfix gleichmäßig einrühren. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn die Marmelade bei starker Hitze durch und durch stark kocht, sie 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Marmelade noch 5 Minuten weiterrühren, wenn erforderlich abschäumen und in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Sauerkirschmarmelade

*750 g (3/4 kg) Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*750 g (3/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**

*1250 g (1 1/4 kg) Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

Die Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.
Damit die Sauerkirschen im Glas gleichmäßig verteilt sind, ist es ratsam, die Marmelade im Kochtopf abkühlen zu lassen und erst wenn sie dicklich ist, in Gläser zu füllen.

## Sauerkirschmarmelade

(für Diabetiker)

*375 g (3/8 kg) Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)*
*10 g Dr. Oetker Gelfix (1/2 Päckchen)*
*375 g (3/8 kg) Sionon „zuckersüß"*

Die Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Die vorbereitet gewogene Fruchtmenge in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben und das Gelfix gleichmäßig einrühren. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, das abgewogene Sionon (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn die Marmelade bei starker Hitze durch und durch stark kocht, sie 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Marmelade noch 5 Minuten weiterrühren und, wenn erforderlich, abschäumen.
Damit die Sauerkirschen im Glas gleichmäßig verteilt sind, ist es ratsam, die Marmelade im Kochtopf abkühlen zu lassen und erst wenn sie dicklich ist, in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) zu füllen. Gläserverschluß s. S. 16.
Gesamtkalorienwert: 1700.
Kohlenhydrate: 50,4 g.
BE: 4 1/5.

## Quittenmarmelade

*1000 g (1 kg) reife Quitten (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

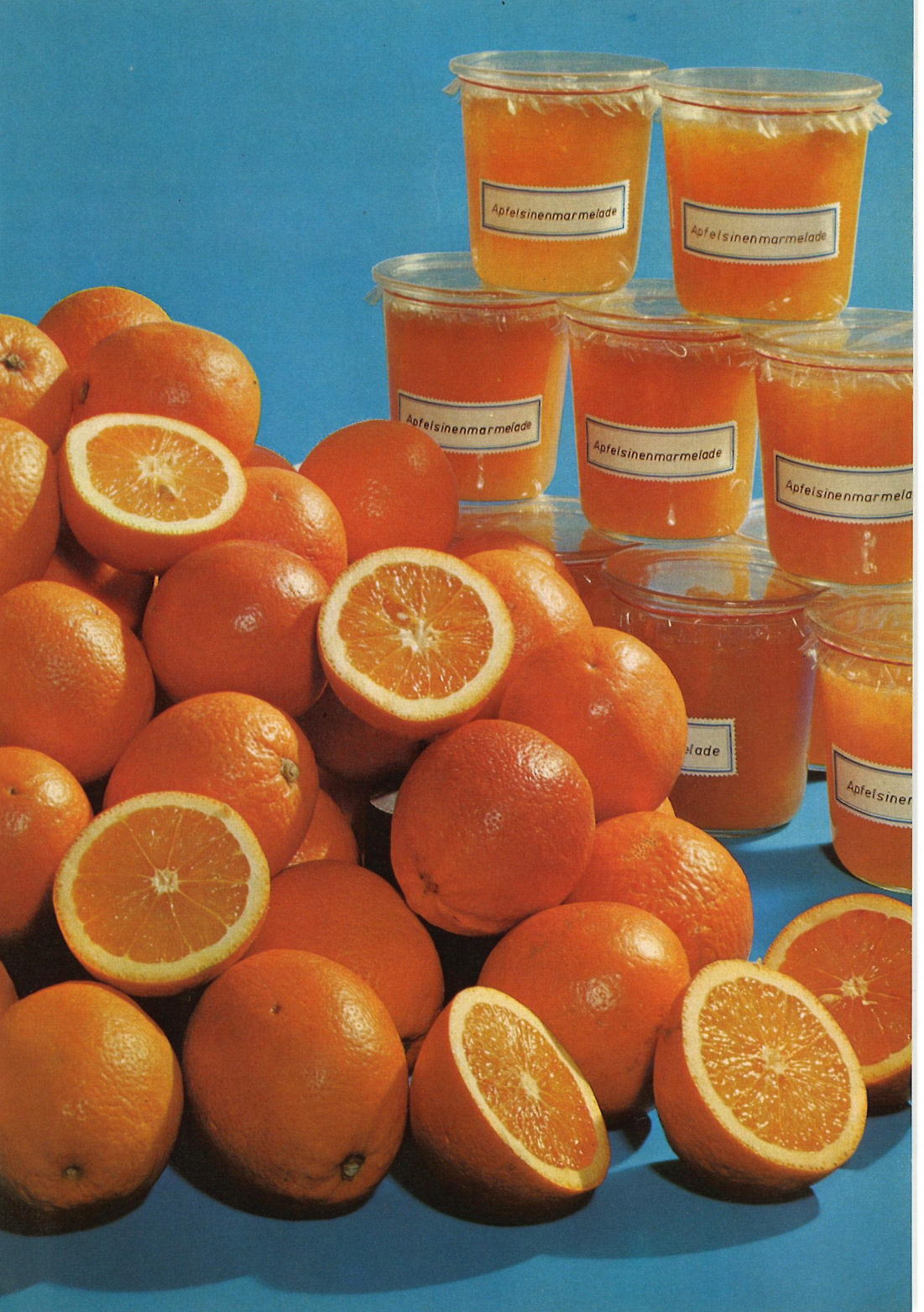
**Doppelkochung:**

*1750 g (1 3/4 kg) reife Quitten (vorbereitet gewogen)*
*375 g (3/8 l) Wasser*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Quitten trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen, waschen, schälen, das Kerngehäuse und grießige Stellen entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen, mit dem Wasser in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben und 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Den Fruchtbrei abkühlen lassen und lauwarm verwenden.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.



*Apfelsinenmarmelade Rezept Seite 31*


Apfelsinenmarmelade
Apfelsinenmarmelade
Apfelsinenmarmelade
Apfelsinenmarmelade
Apfelsinenmarmela
Apfelsiner

## Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade
(musig)

*1000 g (1 kg) reife Pflaumen oder Zwetschen (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1050 g Zucker*

**Doppelkochung:**
*1875 g (1 7/8 kg) reife Pflaumen oder Zwetschen (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1850 g Zucker*

Die Pflaumen (Zwetschen) waschen, einzeln mit einem Tuch abreiben oder gut abtropfen lassen, entsteinen und durch den Fleischwolf geben. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade
(stückig)

*1125 g (1 1/8 kg) reife Pflaumen oder Zwetschen (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1175 g Zucker*

**Doppelkochung:**
*2000 g (2 kg) reife Pflaumen oder Zwetschen (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2075 g Zucker*

Die Pflaumen (Zwetschen) waschen, einzeln mit einem Tuch abreiben oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Reneklodenmarmelade

*1125 g (1 1/8 kg) Renekloden (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*2000 g (2 kg) Renekloden (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*

Die Renekloden waschen, abtrocknen oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Rhabarbermarmelade

*1000 g (1 kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*1750 g (1 3/4 kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Den gewaschenen, abgetrockneten Rhabarber (nicht abziehen!) in ganz kleine Stücke schneiden. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.



*Saft Rezepte ab Seite 19*

## Zitronenmarmelade

*Etwa 15 mittelgroße Zitronen*
*(nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*Etwa 30 mittelgroße Zitronen*
*(nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Zitronen waschen, abtrocknen, 6 Früchte **dünn** schälen (die geschälten Zitronen zudecken und kalt stellen) und die Schalen mit Salzwasser **bedeckt** (auf je 1/8 l Wasser 1 Messerspitze Salz) 12 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen. Das Salzwasser abgießen, die Schalen mit frischem Wasser **bedeckt** bei starker Hitze im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen lassen. Die Zitronenschalen mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in feine Streifen schneiden. Die übrigen Zitronen ebenfalls dünn schälen, von allen Früchten die weiße Haut sorgfältig entfernen und 600 g von den Früchten (genau wiegen!) in kleine Stücke schneiden. Diese zusammen mit den Schalen wiegen und mit dem Kochwasser auf 900 g ergänzen. Alles zusammen in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.
**Veränderung:** Für eine weniger herbe Marmelade die Zitronenschalen kochen wie oben beschrieben, aber nicht mit verwenden, also nur die Fruchtstückchen mit dem Kochwasser auf 900 g ergänzen.
**Für die Doppelkochung** die Zutaten wie oben beschrieben verarbeiten, nur die Mengen verdoppeln, also 1200 g Fruchtfleisch nehmen und zusammen mit den geschnittenen Zitronenschalen (von 12 Zitronen) mit Kochwasser auf 1800 g ergänzen.

## Stachelbeermarmelade

*1375 g (1 3/8 kg) reife Stachelbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1500 g (1 1/2 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
*2375 g (2 3/8 kg) reife Stachelbeeren*
*(vorbereitet gewogen)*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2500 g (2 1/2 kg) Zucker*

Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, waschen, gut abtropfen lassen und durch den Fleischwolf geben. Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## Zwei- oder Mehrfruchtmarmelade

*1000 g (1 kg) gemischte Früchte*
*(vorbereitet gewogen)*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1125 g (1 1/8 kg) Zucker*

Für diese Marmelade eignen sich Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Rhabarber und Stachelbeeren. Die Früchte in beliebigen Mengen mischen.
**Aprikosen** waschen, abtrocknen oder gut abtropfen lassen, entsteinen und in feine Stücke schneiden.
**Brombeeren** verlesen, entstielen, vorsichtig waschen und sorgfältig zerdrücken.
**Erdbeeren** waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und sorgfältig zerdrücken.
**Himbeeren** verlesen, evtl. entstielen und sorgfältig zerdrücken.

**Johannisbeertrauben** waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und die Beeren sorgfältig zerdrücken.
**Kirschen** waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen.
**Rhabarber** waschen, abtrocknen (nicht abziehen!) und in ganz kleine Stücke schneiden.
**Stachelbeeren** von Stiel und Blüte befreien, waschen, gut abtropfen lassen und durch den Fleischwolf geben.

Die angegebene Fruchtmenge genau wiegen und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 30 gegebenen Regeln zur Herstellung von Marmelade.

## B. GELEE

**Regeln**

**1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.**

**2. In den abgewogenen (abgemessenen) Fruchtsaft Dr. Oetker Gelfix gleichmäßig einrühren.**

**3. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden.**

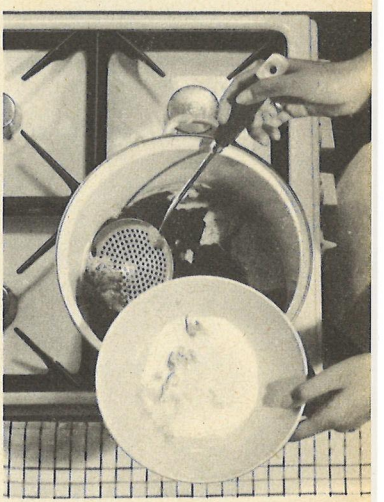
**4. Sobald alles bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen.**

**5. Wenn das Gelee bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) durch und durch stark kocht, es**
**½ Minute (nach der Uhr!)**
**unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen.**

**Für Doppelkochungen die im Rezept vorgeschriebenen Mengen beachten, wie Punkt 1 - 4 beschrieben verarbeiten,**
**aber 1 Minute (nach der Uhr!)**
**unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.**

**6. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in vorbereitete Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen.**

**7. Gläserverschluß s. S. 16.**



## Brombeergelee

**Saft:**
*1750 g (1 3/4 kg) Brombeeren (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
**Gelee:**
*1125 g (1 1/8 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*3000 g (3 kg) Brombeeren (vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 l) Wasser*
**Gelee:**
*2000 g (2 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*

Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen, wiegen und in einen Kochtopf geben. Die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen

*700 ccm (0,7 l = 1 Flasche) klarer Apfelsaft oder Traubensaft (hell oder dunkel) oder*
*700 ccm (0,7 l = 1 Flasche) Süßmost, z. B. von Aprikosen, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren, Sauerkirschen usw.*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*800 g Zucker*

Eine Möglichkeit, auf eine besonders einfache und vorteilhafte Weise Gelee herzustellen, ist dadurch gegeben, daß im Handel sehr preiswerte Säfte erhältlich sind, die sich unter Verwendung von Dr. Oetker Gelfix zu vorzüglichen Fruchtgelees verarbeiten lassen. Die Vorteile dieser Arbeitsweise sind eindeutig, denn eine wesentliche Zeitersparnis ist schon dadurch gewährleistet, daß keine Früchte vorbereitet werden müssen und daß kein Saft gewonnen werden muß durch Ablaufenlassen oder Auspressen, sondern daß dieser in bester Qualität zur Verfügung steht. Außerdem kann Gelee aus Fruchtsäften zu jeder Jahreszeit gekocht werden und entlastet dadurch die in der Einmachzeit ohnehin beanspruchte Hausfrau, abgesehen von der Verteilung der Ausgaben auf einen längeren Zeitraum.
Aus Fruchtsäften hergestelltes Gelee genügt sowohl im Aussehen wie im Geschmack höchsten Ansprüchen.

**Hier das Rezept:**

Die angegebene Saft- oder Mostmenge genau wiegen oder messen und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben. Das Gelfix gleichmäßig in die Flüssigkeit einrühren und sie unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Himbeergelee

**Saft:**
*1250 g (1 1/4 kg) Himbeeren (vorbereitet gewogen)*
*125 g (1/8 l) Wasser*
**Gelee:**
*800 g Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, wiegen und in einen Kochtopf geben. Die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*2000 g (2 kg) Himbeeren (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
**Gelee:**
*1375 g (1 3/8 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1500 g (1 1/2 kg) Zucker*

## Himbeergelee
(für Diabetiker)

**Saft:**
*625 g (5/8 kg) Himbeeren (vorbereitet gewogen)*
*4 Eßl. Wasser*
**Gelee:**
*400 g Saft*
*10 g Dr. Oetker Gelfix (1/2 Päckchen)*
*500 g (1/2 kg) Sionon „zuckersüß"*

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, wiegen und in einen Kochtopf geben. Die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten **kräftig auspressen.** Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben. Das Gelfix gleichmäßig in den Fruchtsaft einrühren und ihn unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, das abgewogene Sionon (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.
Gesamtkalorienwert: 2239.
Kohlenhydrate: 48 g.
BE: 4.

## Himbeer-Johannisbeergelee

**Saft:**
*750 g (3/4 kg) Himbeeren (vorbereitet gewogen)*
*750 g (3/4 kg) rote Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
**Gelee:**
*1125 g (1 1/8 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1375 g (1 3/8 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*1250 g (1 1/4 kg) Himbeeren (vorbereitet gewogen)*
*1250 g (1 1/4 kg) rote Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 l) Wasser*
**Gelee:**
*2000 g (2 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, wiegen und in einen Kochtopf geben. Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!), wiegen und zu den Himbeeren geben. Die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Salttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Holunderbeergelee

**Saft:**
*1250 g (1 1/4 kg) Holunderbeerdolden (vorbereitet gewogen)*
*375 g (3/8 l) Wasser*
**Gelee:**
*875 g (7/8 kg) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

Die Holunderbeerdolden waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!) und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Tuch geben und nach dem Erkalten **kräftig auspressen.** Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben. Das Gelfix gleichmäßig in den Fruchtsaft einrühren und ihn unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Johannisbeergelee
(aus roten Johannisbeeren)

**Saft:**
*2000 g (2 kg) Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*500 g (1/2 l) Wasser*
**Gelee:**
*1500 g (1 1/2 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1750 g (1 3/4 kg) Zucker*

Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!) und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

### Doppelkochung:
**Saft:**
*3750 g (3 3/4 kg) Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*875 g (7/8 l) Wasser*
**Gelee:**
*2750 g (2 3/4 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*3000 g (3 kg) Zucker*

## Johannisbeergelee
(für Diabetiker)

**Saft:**
*1000 g (1 kg) rote Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*250 g (1/4 l) Wasser*
**Gelee:**
*750 g (3/4 l) Saft*
*10 g Dr. Oetker Gelfix (1/2 Päckchen)*
*875 g (7/8 kg) Sionon „zuckersüß"*

Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!) und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten **kräftig auspressen.** Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben. Das Gelfix gleichmäßig in den Fruchtsaft einrühren und ihn unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, das abgewogene Sionon (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen.
Gläserverschluß s. S. 16.
Gesamtkalorienwert: 3911.
Kohlenhydrate: 80,4 g.
BE: 6 2/3.

## Johannisbeergelee
(aus schwarzen Johannisbeeren)

**Saft:**
*2000 g (2 kg) Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*1500 g (1 1/2 l) Wasser*
**Gelee:**
*2000 g (2 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*3500 g (3 1/2 kg) Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen)*
*2500 g (2 1/2 l) Wasser*
**Gelee:**
*3500 g (3 1/2 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*3500 g (3 1/2 kg) Zucker*

Die Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!) und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Honiggelee

*150 g Bienenhonig**
*500 g (1/2 l) Wasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*650 g Zucker*

* z. B. *Langnese-Honig*

Honig und Wasser genau wiegen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Apfelgelee
*(aus reifen Äpfeln)*

**Saft:** *1500 g (1 1/2 kg) Äpfel (vorbereitet gewogen)*
*1000 g (1 l) Wasser*
**Gelee:** *900 g Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:** *2500 g (2 1/2 kg) Äpfel (vorbereitet gewogen)*
*2000 g (2 l) Wasser*
**Gelee:** *1750 g (1 3/4 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*
*2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*

Die Äpfel waschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreien, klein schneiden und wiegen. Die Apfelstückchen in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich kochen lassen. Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben (den Fruchtbrei nicht auspressen!). Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (den Vanillin-Zucker zum Zucker geben).



*Die nebenstehend abgebildeten „Globus"-Spezial-Einkochringe sichern einen einwandfreien Verschluß von Rillengläsern und ermöglichen infolge der Kerbe ein leichtes Öffnen mit der Anfaßzunge ohne Beschädigung von Glas, Deckel oder Gummiring.*

## Kirschäpfelgelee

**Saft:**
*1250 g (1 1/4 kg) Kirschäpfel (vorbereitet gewogen)*
*1000 g (1 l) Wasser*
**Gelee:**
*1125 g (1 1/8 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1 1/4 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*2000 g (2 kg) Kirschäpfel (vorbereitet gewogen)*
*1750 g (1 3/4 l) Wasser*
**Gelee:**
*2000 g (2 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2250 g (2 1/4 kg) Zucker*

Die Kirschäpfel waschen, von Stiel, Blüte und schlechten Stellen befreien, in kleine Stücke schneiden und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser im geschlossenen Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich kochen. Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Quittengelee

**Saft:**
*1500 g (1 1/2 kg) reife Quitten (vorbereitet gewogen)*
*1125 g (1 1/8 l) Wasser*
**Gelee:**
*875 g (7/8 l) Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*2500 g (2 1/2 kg) reife Quitten (vorbereitet gewogen)*
*2000 g (2 l) Wasser*
**Gelee:**
*1750 g (1 3/4 l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*2000 g (2 kg) Zucker*

Die Quitten trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen, waschen, von Stiel, Blüte und schlechten Stellen befreien, in Stücke schneiden und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben und mit dem Wasser im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze weich kochen. Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben (den Fruchtbrei nicht auspressen!). Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben. In den abgewogenen (abgemessenen) Fruchtsaft Dr. Oetker Gelfix gleichmäßig einrühren. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee bei starker Hitze (Gas große Flamme, Strom Stufe 3) durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen.
**Die Doppelkochung** 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.
Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Rhabarbergelee

**Saft:**
*1250 g (1¼ kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*375 g (⅜ l) Wasser*
**Gelee:**
*800 g Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1000 g (1 kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*2000 g (2 kg) Rhabarber (vorbereitet gewogen)*
*750 g (¾ l) Wasser*
**Gelee:**
*1500 g (1½ l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1750 g (1¾ kg) Zucker*

Den gewaschenen, abgetrockneten Rhabarber wiegen, in ganz kleine Stücke schneiden (nicht abziehen!), mit dem Wasser bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen und 5 Minuten bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ziehen lassen. Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Vogelbeergelee
(Ebereschen)

**Saft:**
*1500 g (1½ kg) Vogelbeerdolden (vorbereitet gewogen)*
*750 g (¾ l) Wasser*
**Gelee:**
*900 g Saft*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*750 g (¾ kg) Zucker*

**Doppelkochung:**
**Saft:**
*2500 g (2½ kg) Vogelbeerdolden (vorbereitet gewogen)*
*1250 g (1¼ l) Wasser*
**Gelee:**
*1500 g (1½ l) Saft*
*2 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*1250 g (1¼ kg) Zucker*

Die Vogelbeerdolden waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen!) und wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Holzstampfer, und mit dem Wasser unter Rühren bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen!). Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

## Weingelee

*700 ccm (0,7 l = 1 Flasche) Rot- oder Weißwein*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*800 g Zucker*

Die angegebene Weinmenge genau wiegen oder messen und in einen Kochtopf (Durchmesser 24 cm) geben. Das Gelfix gleichmäßig in den Wein einrühren und ihn unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei darauf achten,

daß etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze und bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den abgewogenen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen!) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn das Gelee durch und durch stark kocht, es 1/2 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder Stufe 1 sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Apfelsinengelee

Die Apfelsinen waschen, abtrocknen und **dünn** schälen. Die Apfelsinenschalen in einen Kochtopf geben und mit dem Wasser bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten kochen lassen (es darf kein Dampf entweichen!). Dann das Kochwasser etwas abkühlen lassen und die Apfelsinenschalen herausnehmen. Den Apfelsinensaft mit dem Kochwasser auffüllen, genau wiegen oder messen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

**Saft:**
*Gelbe Schale von 4 Apfelsinen (nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*375 g (3/8 l) Wasser*
**Gelee:**
*Saft von 8 Apfelsinen auf 750 g (3/4 l) aufgefüllt mit Kochwasser*
*1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix*
*875 g (7/8 kg) Zucker*

## Zitronengelee

Die Zitronen waschen, abtrocknen und **dünn** schälen.
Die Zitronenschalen in einen Kochtopf geben und mit dem Wasser bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten kochen lassen (es darf kein Dampf entweichen!). Dann das Kochwasser etwas abkühlen lassen und die Zitronenschalen herausnehmen.
Den Zitronensaft mit dem Kochwasser (evtl. Wasser) auffüllen, genau wiegen oder messen und in einen entsprechend großen Kochtopf (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 4) geben.
Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den auf S. 41 gegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

**Saft:**
*Gelbe Schale von 4 Zitronen (nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*700 g (7/10 l) Wasser*
**Gelee:**
*Saft von 4 Zitronen auf 750 g (3/4 l) aufgefüllt mit Kochwasser*
*1 Päckchen Dr Oetker Gelfix*
*875 g (7/8 kg) Zucker*

# III. EINKOCHEN – STERILISIEREN

Beim Einkochen (Sterilisieren) werden die im Einmachgut vorhandenen Keime durch Hitze getötet und das Eindringen neuer Keime wird durch luftdichten Verschluß verhindert.

Am bekanntesten ist das Einkochen von Obst, Gemüse und Fleisch. Wohl jede Hausfrau weiß das Gefühl der Sicherheit zu schätzen, das ihr eine Reihe von Einkochgläsern mit verschiedenem Inhalt verleiht. Selbst die anspruchsvollsten und unerwartetsten Tischgäste können sie nicht mehr in Verlegenheit bringen, weil aus eingekochten Zutaten in wenigen Minuten ein reichhaltiges und vorzügliches Menü tischfertig ist.

Aber nicht nur der Besuch — auch die eigene Familie profitiert davon, wenn Mutter, statt den ganzen Sonntagvormittag in der Küche zu stehen, Zeit für ihre Lieben hat und trotzdem ein sonntägliches Mahl auf den Tisch bringt: aus selbst Eingekochtem.

Auch der mit Dr. Oetker Backzutaten selbstgebackene Kuchen kann eingekocht und damit für unvorhergesehene Gelegenheiten haltbar gemacht werden. Wer es einmal ausprobiert hat, wird von dieser Methode begeistert sein. Können Sie doch nun wirklich jederzeit die Wünsche Ihrer kleinen und großen Leckermäulchen erfüllen und beispielsweise das kleine Wunder vollbringen, bei der Heimkehr von einer längeren Reise minutenschnell selbstgebackenen Kuchen auf den Kaffeetisch zu zaubern.

100
°C
90
80
75
70

## Allgemeine Einkochregeln

1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.

2. Man darf nur einwandfreie, unbeschädigte Einkochgläser verwenden, da gesprungene oder ausgesplitterte Ränder von Gläsern oder Deckeln keinen festen Verschluß ergeben.

3. Die Einkochgläser werden vor jedem Gebrauch gründlich in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt (Reste von alten Gummiringen vollkommen entfernen!) und in klarem Wasser nachgespült. Man läßt die Gläser, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen.

4. Die Einkochringe (brüchige oder beschädigte Ringe nicht verwenden!) läßt man einige Minuten in klarem Wasser kochen und legt sie dann bis zur Verwendung in frisches Wasser.

5. Beim Einfüllen von heißem Einkochgut (am besten mit Hilfe eines Einfüllringes) müssen die Gläser auf einem nassen Tuch stehen.

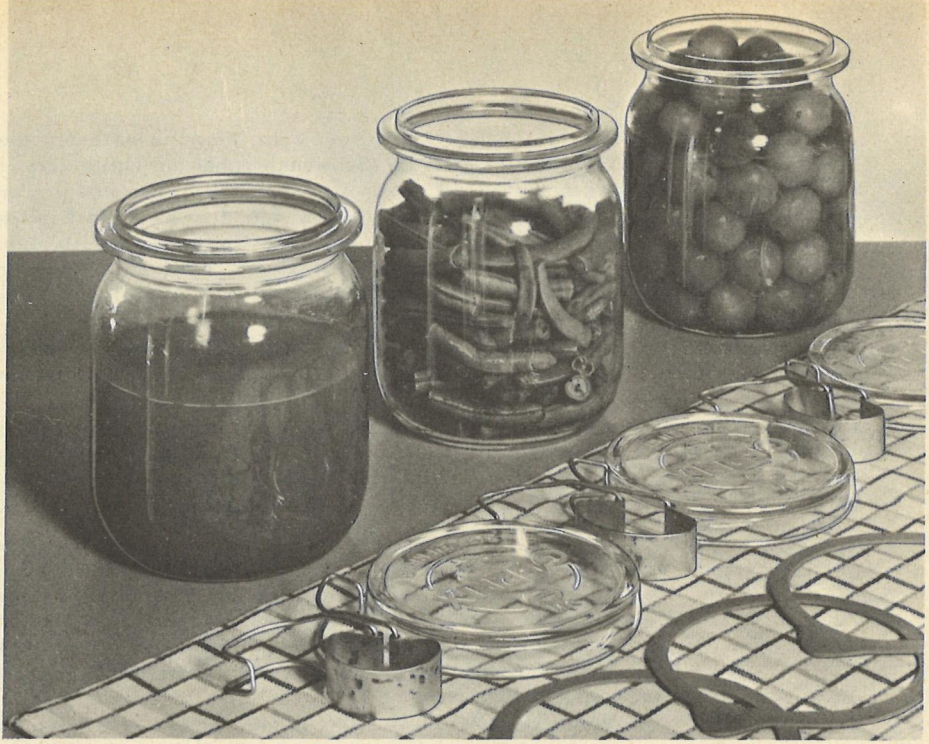
6. Rohes Einkochgut wird bis fast unter den Glasrand, vorgekochtes (wenn im Rezept nicht anders angegeben) bis 2 cm unter den Rand gefüllt. Alle Flüssigkeiten dürfen nur bis 2 cm unter den Glasrand reichen. Mit breiartigem Einkochgut füllt man die Gläser nur etwa $^3/_4$.

7. Gummiring und Deckel legt man naß auf den gesäuberten Glasrand. Wenn die Einkochgläser mit Bügeln oder Federn verschlossen werden, muß man darauf achten, daß die Gummiringe sich nicht verschieben.

8. Beim Einkochen im Einkochapparat stellt man die Gläser immer auf den Spezial-Einsatz oder auf einen Drahtrost, niemals direkt auf den Topfboden.

9. Der Einkochtopf wird mit so viel Wasser gefüllt, daß die Gläser bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe davon umgeben sind. Gläser mit kaltem Inhalt setzt man mit kaltem Wasser auf und solche mit heißem Inhalt mit heißem Wasser.

10. Damit die erforderlichen Wärmegrade während des Einkochens genau eingehalten werden können, ist ein einwandfreies Thermometer, das bis in das Wasser hineinreichen muß, unbedingt erforderlich.
Um die zum Sterilisieren erforderliche Temperatur zu erreichen, wird bei Gas die Flamme groß gestellt und bei Strom auf Stufe 3 geschaltet. Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn das Thermometer den jeweils in den Rezepten vorgeschriebenen Hitzegrad erreicht hat. Um diese Temperatur zu halten, wird bei Gas die Flamme dann entsprechend verkleinert (ab und zu kontrollieren!) und bei Strom auf Stufe 1 geschaltet (es ist ratsam, kurz



bevor der vorgeschriebene Hitzegrad erreicht ist, schon von Stufe 3 auf Stufe 1 zu schalten). Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur ziehen, da sonst leicht Flüssigkeit aus den Gläsern kocht, sich zwischen Gummiring und Deckel setzt und einen luftdichten Verschluß unmöglich macht.

11. Nach Beendigung der vorgeschriebenen Einkochzeit werden die Gläser sofort aus dem Wasserbad genommen (Zugluft nach Möglichkeit vermeiden!), da andernfalls die Einkochzeit unnötig verlängert und das Einkochgut zu weich oder unansehnlich wird. Die Gläser bleiben unter Bügel- oder Federdruck, bis sie vollkommen erkaltet sind.

12. Beim Einkochen im Backofen werden die gleichen Vorbereitungen getroffen wie unter Punkt 1-7 beschrieben. Um die Wärme im Backofen richtig auszunutzen, stellt man jeweils 6 Gläser von gleicher Größe und mit gleichem Inhalt (oder verschiedenem Inhalt, aber gleicher Einkochzeit), ohne daß sie sich berühren, in die 1 cm hoch mit Wasser gefüllte Rostbratpfanne. Man bedeckt die Gläser mit einer Schicht nassem Papier und schiebt die Rostbratpfanne so weit wie möglich nach unten in den Backofen.

a) **Im Gasherd** stellt man **beim Flammenbackofen** die Flammen 1/3 groß ein (Schwenkbrenner auf Unterhitze = Kuchen stellen!). **Beim Backofen mit Temperaturregler** wählt man eine Einstellung von 1 1/2 - 2 1/2. Nach etwa 50 - 70 Minuten beginnt es in den Gläsern zu perlen, d. h. es steigen vom Boden der Gläser rasch hintereinander Luftbläschen auf. Die Einkochzeit wird von diesem Zeitpunkt ab gerechnet.

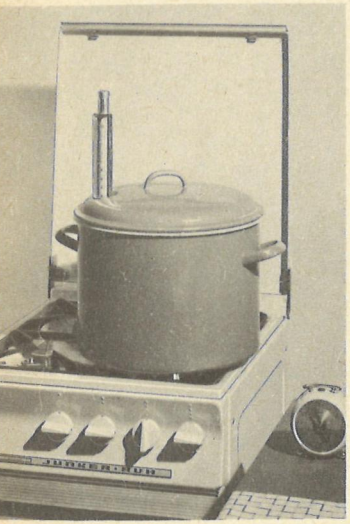
**Bei Obst** werden die Flammen ausgedreht und die Gläser bleiben noch mindestens 30 Minuten im geschlossenen Backofen.

**Bei Gemüse** stellt man die Flammen vom Perlen ab so klein wie möglich (perlgroß) oder stellt den Temperaturregler auf 1. Die Sterilisierzeit richtet sich nach den Angaben, die für das Einkochen im Wasserbad gegeben sind.

b) **Im Elektroherd** stellt man **beim Schalterbackofen** die Unterhitze auf Stufe 3 (nur bei niedrigen 1/2- oder 3/4-Liter-Gläsern mit breiartigem Inhalt schaltet man dazu noch die Oberhitze auf Stufe 1). **Beim Reglerbackofen** wird auf 180 - 200 eingeschaltet. Sobald die Kontrollampe zum ersten Mal erloschen ist, schiebt man die Bratpfanne mit den Gläsern ein.

Nach etwa 60 - 70 Minuten beginnt es in den Gläsern zu perlen, d. h. es steigen vom Boden der Gläser rasch hintereinander Luftbläschen auf.

**Bei Obst** schaltet man den Ofen aus und läßt die Gläser noch 30 Minuten in der Speicherwärme des Backofens stehen.



**Bei Gemüse** schaltet man im Schalterbackofen auf Stufe 2, sobald es in den Gläsern perlt (sollte das Perlen zu stark sein, auf Stufe 1 schalten) und läßt das Gemüse 60 Minuten bei dieser Schalterstellung sterilisieren. Nach dieser Zeit schaltet man auf Stufe 0 und läßt die Gläser noch 30 Minuten im Ofen stehen. Im Reglerbackofen schaltet man auf 125 - 140, wenn es in den Gläsern perlt, und läßt das Gemüse noch 90 Minuten bei dieser Temperatur sterilisieren.

**Bei Herden mit Sonderschalter** stellt man diesen zum Vorheizen auf „Normal" und den Temperaturwähler auf 180. Sobald die Kontrollampe erloschen ist, schiebt man die vorbereiteten Gläser in den Backofen und stellt den Sonderschalter auf „Einkochen" (die Schicht nasses Papier ist dann nicht mehr erforderlich). Sobald es in den Gläsern perlt, schaltet man bei Obst aus und bei Gemüse auf 125 um.

Ob es sich um Obst oder Gemüse handelt, man läßt die Gläser am besten außerhalb des Ofens erkalten, bedeckt sie jedoch mit einem Tuch, damit sie vor Zugluft geschützt sind.



*Obsttorte mit eingekochten Süßkirschen Rezept Seite 99*

# A. OBST

## Äpfel

*Etwa 3½ kg Äpfel*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*200–300 g Zucker*
*1 l Wasser*
*nach Belieben etwas Zitronensaft*

Die Äpfel waschen, schälen, je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien und in schwach gesalzenes Wasser legen. Die Äpfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit der Rundung nach oben fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen.

Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und, falls die Äpfel wenig sauer im Geschmack sind, die Zuckerlösung mit Zitronensaft abschmecken. Die Äpfel mit der etwas abgekühlten Zuckerlösung übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** Weiche Äpfel 30 Minuten bei 80° C;
harte Äpfel 35–40 Minuten bei 80° C.

## Apfelmus

*4–5 kg Äpfel*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Äpfel:*
*6 Eßl. Wasser*
*75-100 g Zucker*

Die Äpfel waschen, von schlechten Stellen befreien, in kleine Stücke schneiden, mit dem Wasser im geschlossenen Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich kochen. Dann die Äpfel durch ein Sieb streichen, mit Zucker abschmecken und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 90° C.

## Apfelstückchen
(für Tortenfüllungen)

*Etwa 4 kg Äpfel*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1-1½ kg Äpfel:*
*1 Eßl. Wasser*
*50–75 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*

Die Äpfel waschen, schälen, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillin-Zucker bei schwacher Hitze unter Rühren leicht dünsten. Die Apfelstückchen in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 90° C.

## Aprikosen

*Etwa 3 kg Aprikosen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*450–500 g Zucker*
*1 l Wasser*

Die Aprikosen waschen, gut abtropfen lassen, in Hälften schneiden und entsteinen. Die Aprikosenhälften mit der Rundung nach oben fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Aprikosen gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 75° C.

## Birnen

*Etwa 4 kg Birnen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*200–300 g Zucker*
*1 l Wasser*
*nach Belieben etwas Zitronensaft*

Die Birnen waschen, schälen, je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien und in schwach gesalzenes Wasser legen. Die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und, falls die Birnen wenig sauer im Geschmack sind, die Zuckerlösung mit Zitronensaft abschmecken. Die Birnen mit der etwas abgekühlten Zuckerlösung übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Veränderung:** Kleine Birnen mit dünner Schale können auch ungeschält eingekocht werden; dann die Früchte nur waschen und von Blüte und Stiel befreien.
**Einkochzeit:** Weiche Birnen 30 Minuten bei 90° C;
harte Birnen 40–50 Minuten bei 90° C.

## Birnen, süßsauer

*Etwa 4 kg Birnen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Essig-Zuckerlösung:**
*750 g Zucker*
*3/4 l Wasser*
*3–4 Nelken*
*etwas Stangenzimt*
*etwas gelbe Zitronenschale*
*3/8 l Weinessig (5% ig)*

Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser mit den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), abschäumen, den Essig hinzugeben und die Lösung von der Kochstelle nehmen.
Die Birnen waschen, schälen, je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien und in schwach gesalzenes Wasser legen. Die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen. Sobald ein Glas gefüllt ist, die etwas abgekühlte Essig-Zuckerlösung (Gewürze herausnehmen!) über die Birnen gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** Weiche Birnen 30 Minuten bei 90° C;
harte Birnen 40–50 Minuten bei 90° C.

## Brombeeren

*Etwa 3½ kg Brombeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Brombeeren:*
*150–200 g Zucker*

Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend die Brombeeren lagenweise mit dem Zucker in eine Porzellanschüssel füllen, vorsichtig durchschütteln und, mit einem Tuch bedeckt, an einem kühlen Ort über Nacht stehenlassen. Früchte und Saft in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Dreifrucht

*Etwa 1 kg Pflaumen*
*1 kg weiche Birnen*
*1 kg Äpfel*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*300 g Zucker*
*1 l Wasser*

Die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben, in Hälften schneiden und entsteinen.
Die Birnen und Äpfel waschen, schälen, je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien und in schwach gesalzenes Wasser legen. Die Birnen und Äpfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen und schichtweise mit den Pflaumen in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Früchte gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 90° C.

## Erdbeeren

*Etwa 4 kg Erdbeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Erdbeeren:*
*200–250 g Zucker*

Nur reife, feste, rotfleischige Erdbeeren verwenden!
Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Sie dann lagenweise mit dem Zucker in eine Porzellanschüssel geben, vorsichtig durchschütteln und, mit einem Tuch bedeckt, über Nacht an einem kühlen Ort stehenlassen. Früchte und Saft am nächsten Tag in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 20–25 Minuten bei 75° C.
Da manche Sorten Erdbeeren während des Einkochens ihre leuchtend rote Farbe verlieren und grau werden, empfiehlt es sich, vorher etwas dunklen Kirschsaft an die Erdbeeren zu geben.

## Heidelbeeren
(Bickbeeren, Blaubeeren)

*Etwa 3½ kg Heidelbeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Heidelbeeren:*
*150 g Zucker*

Die Heidelbeeren sorgfältig verlesen, waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sie dann lagenweise mit dem Zucker in eine Porzellanschüssel füllen, vorsichtig durchschütteln und, mit einem Tuch bedeckt, an einem kühlen Ort über Nacht stehenlassen. Früchte und Saft am nächsten Tag in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 80° C.

## Johannisbeeren

*Etwa 3½ kg Johannisbeertrauben*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Johannisbeeren:*
*200–250 g Zucker*

Die Johannisbeertrauben sorgfältig waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Stielen streifen. Die Beeren mit dem Zucker vermischen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25–35 Minuten bei 90° C.

## Mirabellen

*Etwa 3 kg Mirabellen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*250–375 g Zucker*
*1 l Wasser*

Die Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Mirabellen gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.
**Veränderung:** Die Mirabellen entsteint einkochen.

## Pfirsiche

*Etwa 5 kg Pfirsiche*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*300–400 g Zucker*
*1 l Wasser*

Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und die Lösung von der Kochstelle nehmen. Die Pfirsiche waschen, gut abtropfen lassen, in Hälften schneiden und entsteinen. Die Pfirsichhälften portionsweise in bei starker Hitze kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa

3 Minuten darin ziehen lassen. Die Pfirsiche aus dem Wasser nehmen, die Haut abziehen und die Früchte mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen. Sobald ein Glas gefüllt ist, die etwas abgekühlte Zuckerlösung über die Pfirsiche gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Pflaumen
(als Kuchenbelag)

*Etwa 4 kg Pflaumen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben, in Hälften schneiden und entsteinen. Die Früchte mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 90° C.

## Pflaumen
(mit Zuckerlösung)

*Etwa 4 kg Pflaumen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*300–400 g Zucker*
*1 l Wasser*

Die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben, in Hälften schneiden und entsteinen. Die Früchte mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Pflaumen gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Preiselbeeren

*Etwa 3 kg Preiselbeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Preiselbeeren:*
*300–400 g Zucker*
*knapp $^1/_4$ l Wasser*

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), die Preiselbeeren hineingeben, wieder zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze gut 5 Minuten kochen lassen, bis die Früchte glasig sind. Die Preiselbeeren erkalten lassen und währenddessen hin und wieder durchrühren, damit die Beeren den Saft zum Teil aufnehmen können. Die erkalteten Preiselbeeren in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 90° C.

## Quitten

*Etwa 4 kg reife Quitten*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*300–400 g Zucker*
*1 l Wasser*

Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und die Lösung von der Kochstelle nehmen.

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben, waschen, schälen, in Viertel oder Achtel schneiden, das Kerngehäuse und grießige Stellen entfernen und in schwach gesalzenes Wasser legen. Die Früchte gut abtropfen lassen und mit der Rundung nach oben in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen. Sobald ein Glas gefüllt ist, die etwas abgekühlte Zuckerlösung über die Quitten gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30–40 Minuten bei 90° C.

## Renekloden

*Etwa 3 kg Renekloden*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*400–500 g Zucker*
*1 l Wasser*

Reife, aber feste Renekloden waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Renekloden gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Rhabarber

*Etwa 3 kg Rhabarber*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*750 g Zucker*
*3/8 l Wasser*

Den Rhabarber waschen, gut abtrocknen, in kleine Stücke schneiden (nicht abziehen!) und in eine entsprechend große Porzellanschüssel geben.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen, kochendheiß über die Rhabarberstückchen geben und diese mehrere Male mit einem Löffel vorsichtig umrühren. Rhabarber und Saft in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25 Minuten bei 80° C.

## Sauerkirschen
(im eigenen Saft)

*Etwa 4 kg Sauerkirschen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Sauerkirschen:*
*200–250 g Zucker*

Die Kirschen waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, mit dem Zucker in einem entsprechend großen Kochtopf vermischen und bei schwacher Hitze etwas erwärmen (der Zucker muß sich vollständig lösen!). Die Kirschen mit dem Saft in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 80° C.

## Süßkirschen

*Etwa 3½ kg Kirschen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*150–200 g Zucker*
*1 l Wasser*
*nach Belieben etwas Zitronensaft*

Die Kirschen waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, entstielen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und, falls die Früchte fade im Geschmack sind, die Zuckerlösung mit Zitronensaft abschmecken. Die Kirschen mit der etwas abgekühlten Zuckerlösung übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Veränderung:** Süßkirschen mit festem Fleisch entsteint einkochen.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 80° C.

## Zwetschen, süßsauer

*Etwa 3 kg Zwetschen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Essig-Zuckerlösung:**
*150 g Zucker*
*½ l Wasser*
*2 Nelken*
*etwas Stangenzimt*
*etwas Ingwer*
*etwas gelbe Zitronenschale*
*¼ l Weinessig (5%ig)*

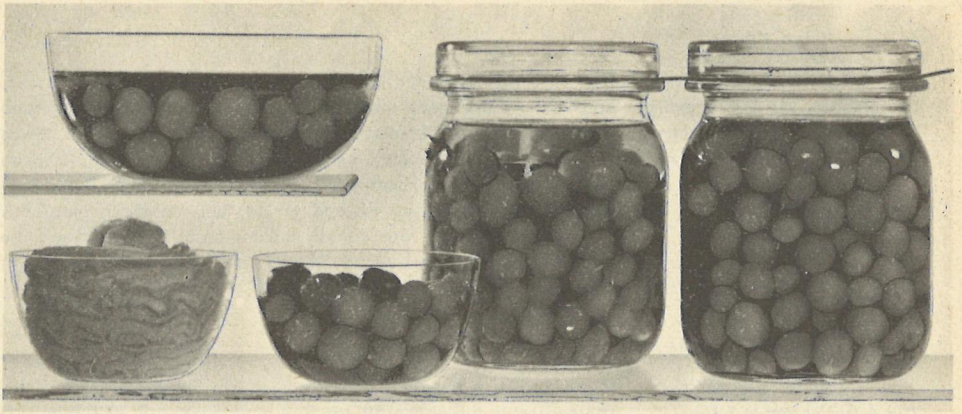
Tadellose, reife Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser mit den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), abschäumen und den Essig hinzugeben. Die Zwetschen mit der etwas abgekühlten Essig-Zuckerlösung (Gewürze herausnehmen!) übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

**Zwetschen**
(als Kuchenbelag)

Siehe Pflaumen (als Kuchenbelag) S. 63.

**Zwetschen**
(mit Zuckerlösung)

Siehe Pflaumen (mit Zuckerlösung) S. 63.



## Stachelbeeren, reife

*Etwa 3 kg Stachelbeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*500 g Zucker*
*1 l Wasser*

Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, gründlich waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Stachelbeeren gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Stachelbeeren, unreife

*Etwa 3 kg Stachelbeeren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Zuckerlösung:**
*750 g Zucker*
*1 l Wasser*

Unreife, harte Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, gründlich waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt.
Für die Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen (Zucker muß sich vollständig lösen!), einmal kurz aufkochen lassen und etwas abgekühlt über die Stachelbeeren gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

# B. GEMÜSE

## Blumenkohl

*5 mittelgroße Köpfe Blumenkohl*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Von festen, weißen Köpfen die Blätter, den Strunk und etwaige schlechte Stellen entfernen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und etwa eine Stunde in kaltes Salzwasser legen, um Raupen und Insekten zu entfernen. Den Blumenkohl auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in bei starker Hitze kochendes gesalzenes, mit Zitronensaft schwach gesäuertes Wasser geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten darin ziehen lassen. Die Blumenkohlröschen möglichst fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen, und zwar so, daß die Stiele nach innen liegen. Dann den Blumenkohl mit kochendheißem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.

**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.

## Bohnen

*2–2½ kg Bohnen*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Nach der Sorte der Bohnen richtet sich ihre Verwendung. Für Schnittbohnen eignen sich flache, breite Sorten, am besten junge Stangenbohnen. Die runden, fleischigen sogenannten Speckbohnen verarbeitet man als Brechbohnen; Prinzeßbohnen oder gelbe Wachsbohnen sind als Salatbohnen zu verwenden.

Die Bohnen von den Fäden befreien, waschen, schnippeln (Bohnenschneidemaschine oder Schnippelmesser) oder in etwa 4 cm lange Stücke brechen (schneiden) und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt. Die Bohnen mit abgekochtem, etwas abgekühltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.

**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.

**Veränderung:** Brech- oder Salatbohnen nach dem Vorbereiten in nicht zu großer Menge in bei starker Hitze kochendes Wasser geben, einmal kurz aufwellen lassen und gut abgetropft in die vorbereiteten Einkochgläser füllen. Die Bohnen mit kochendheißem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.

**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Champignons

*Etwa 3½ kg Champignons*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Zum Einkochen nur frische und junge Pilze verwenden!
Die Champignons putzen (Lamellen nicht entfernen!) und gründlich waschen, Zuchtchampignons nur waschen.
Die Pilze in vier Portionen verarbeiten und dazu jedesmal in den Kochtopf so viel Wasser geben, daß der Boden gerade bedeckt ist. Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, ¼ der Pilzmenge hineingeben und im offenen Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten schwach kochen lassen. Die heißen Pilze mit einem Schaumlöffel in eines der vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei das Glas ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Das Pilzkochwasser durch ein Sieb geben und über die Pilze gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.

## Dicke Bohnen

*10–12 kg Bohnen (mit Schoten)*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Bohnen auspahlen, waschen, in bei starker Hitze kochendes Salzwasser geben (1 Liter Wasser und 10 g Salz) und einmal kurz aufkochen lassen. Die dicken Bohnen auf ein Sieb geben, kurz in kaltes Wasser tauchen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt. Die Bohnen mit dem Kochwasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Essiggurken

*Etwa 2½ kg kleine, feste Gurken*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Gurken:*
*150 g Perlzwiebeln*
*2 Teel. Gurkengewürz*
*etwas Dill*

**Essig-Zuckerlösung:**
*200 g Kristall- oder Kandiszucker*
*1 l Wasser*
*½ l Weinessig (5%ig)*

Nicht zu große, gerade gewachsene Gurken verwenden!
Die Gurken waschen, mit Salzwasser bedeckt (1 l Wasser und 75 g Salz) 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach sorgfältig bürsten und abspülen. Die Gurken dann einzeln mit einem Tuch abtrocknen, alle schlechten Stellen entfernen, sie abwechselnd mit den abgezogenen, gewaschenen Zwiebeln, dem Gewürz (am besten in einem Mullbeutelchen) und dem gewaschenen Dill fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) schichten.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, abschäumen und den Essig hinzugeben. Die abgekühlte Essig-Zuckerlösung über die Gurken gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 75° C.

## Erbsen

*7–9 kg Erbsen (mit Hülsen)*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Erbsen auspahlen, waschen und bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Die Erbsen bis etwa 3 cm unter dem Glasrand mit kaltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C, am nächsten Tag die Erbsen ein zweites Mal einkochen und zwar 60 Minuten bei 98° C.

## Kohlrabi

*15–20 junge, zarte Kohlrabi*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Kohlrabi schälen, waschen, in Scheiben oder Streifen schneiden und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt. Die Kohlrabi mit kaltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln Seite 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.
**Veränderung:** Falls es sich um härtere Kohlrabi handelt, empfiehlt es sich, das vorbereitete Gemüse vor dem Einfüllen in die Gläser in bei starker Hitze kochendes Wasser zu geben und bei schwacher Hitze darin 3 Minuten ziehen zu lassen. Das abgetropfte heiße Gemüse in die vorbereiteten Einkochgläser füllen und mit heißem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Kürbis, süßsauer

*Etwa 3½ kg vorbereiteter Kürbis*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Auf je 1 kg Kürbis*
*(vorbereitet gewogen):*
*⅜ l Speiseessig*
*3 l Wasser*

**Essig-Zuckerlösung:**
*1500 g Zucker*
*⅜ l Weinessig (5%ig)*
*⅜ l Wasser*
*Saft und Schale einer halben Zitrone*
*1 kleines Stück Ingwer*

Den Kürbis schälen und das Mark mit einem silbernen Löffel auskratzen. Den Kürbis wiegen, mit dem Buntschneidemesser in kleine Würfel schneiden, in eine Porzellan- oder Steingutschüssel geben, mit dem verdünnten Speiseessig übergießen und, mit einem Tuch bedeckt, über Nacht an einem kühlen Ort stehenlassen. Den Kürbis mit einem Schaumlöffel aus dem Essigwasser nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker, Essig und Wasser mit den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Kürbisstückchen bei mittlerer Hitze nach und nach darin glasig kochen (nicht zu weich werden lassen!) und dann in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Die abgekühlte Essig-Zuckerlösung über den Kürbis gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Mixed Pickles

*1 kg kleine, feste Gurken*
*1 kleiner Blumenkohl*
*250 g Grüne Bohnen*
*500 g Möhren*
*½ Stange Meerrettich*
*125 g Perlzwiebeln*
*3 Lorbeerblätter*
*20 Pfefferkörner*
*10 Nelkenpfeffer*

**Essig-Zuckerlösung:**
*125 g Zucker*
*1½ l Wasser*
*50 g Salz*
*¾ l Weinessig (5%ig)*

Die Gurken waschen, mit Salzwasser bedeckt (1 l Wasser und 75 g Salz) 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach sorgfältig bürsten und abspülen. Die Gurken dann einzeln mit einem Tuch abtrocknen und alle schlechten Stellen entfernen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, putzen, waschen (evtl. in kaltes Salzwasser legen, um Raupen und Insekten zu entfernen) und gut abtropfen lassen. Die Bohnen von den Fäden befreien, waschen und in etwa 4 cm lange Stücke brechen (schneiden). Die Möhren gründlich unter fließendem Wasser bürsten, schrappen (schaben), nochmals waschen und in Scheiben schneiden, evtl. mit dem Buntschneidemesser. Den Blumenkohl, die Bohnen und die Möhren nacheinander in bei starker Hitze kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze fast gar kochen.
Das Gemüse mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Meerrettich, den abgezogenen, gewaschenen Zwiebeln und den Gewürzen (am besten in einem Mullbeutelchen) fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) schichten.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser mit dem Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, abschäumen und den Essig hinzugeben. Die abgekühlte Essig-Zuckerlösung über die Mixed Pickles gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 80° C.

## Möhren
(Karotten, Wurzeln)

*3 1/2 - 4 kg Möhren*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Möhren gründlich unter fließendem Wasser bürsten, schrappen (schaben) und nochmals waschen. Kleine Möhren ganz lassen, größere in Scheiben, Stifte oder Würfel schneiden, evtl. mit dem Buntschneidemesser, und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Die Möhren mit kaltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Paprikaschnitzel

*14–16 Paprikaschoten*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Essigwasser:**
*1 l Essig*
*1 l Wasser*

Die Schoten waschen, abtrocknen, halbieren und die Kerne und die weißen Scheidewände entfernen. Die Schoten in feine Streifen schneiden und fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen.
Essig und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen und das abgekühlte Essigwasser über die Paprikaschnitzel gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 90° C.

## Paprikaschoten

*16 mittelgroße Paprikaschoten*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Essigwasser:**
*8 Eßl. Essig*
*2 l Wasser*
*30 g Salz*

Die Schoten waschen, abtrocknen, am Stiel einen Deckel abschneiden und die Kerne und die weißen Scheidewände entfernen. Die Schoten fest in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) legen.
Essig, Wasser und Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen und das abgekühlte Essigwasser über die Paprikaschoten gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 90° C.

## Pfeffergurken

Die Gurken einkochen wie Essiggurken (s. S. 70). Dazu die nicht ausgewachsenen, etwa fingerlangen Gurken nehmen und die Essig-Zuckerlösung scharf mit Spanischem Pfeffer würzen.
**Einkochzeit:** 25–30 Minuten bei 75° C.

## Pfifferlinge

*4–5 kg vorbereitete Pfifferlinge*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Zum Einkochen nur **frische und junge Pilze** verwenden! Die Pfifferlinge putzen, gründlich waschen und kleinere ganz lassen, größere in Hälften oder Scheiben schneiden.
Die Pilze in vier Portionen verarbeiten und dazu jedesmal in den Kochtopf so viel Wasser geben, daß der Boden gerade bedeckt ist. Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, 1/4 der Pilzmenge hineingeben und im offenen Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten schwach kochen lassen. Die heißen Pilze mit einem Schaumlöffel in eines der vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei das Glas ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Das Pilzkochwasser durch ein Sieb geben und über die Pilze gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.

## Rosenkohl

*Etwa 3 1/2 kg Rosenkohl*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Von kleinen festen Rosenkohlröschen beschädigte und fleckige Blättchen entfernen, außerdem etwas vom Strunk abschneiden. Dann den Rosenkohl waschen, in bei starker Hitze kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Den Rosenkohl mit kochendem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Rote Beete
(Rote Rüben)

*20 mittelgroße Rote Beeten*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

**Essig-Zuckerlösung:**
*125 g Zucker*
*3/4 l Wasser*
*3/8 l Weinessig (5%ig)*
*4 kleine Zwiebeln*
*2 in kleine Stücke gebrochene Lorbeerblätter*

Wurzeln und Blätter der Rote Beeten etwa 3 cm hoch über den Knollen abschneiden, damit die Knollen während des Kochens nicht so stark ausgelaugt werden. Dann die Rote Beeten mit einer Bürste unter fließendem Wasser gut reinigen, in bei starker Hitze kochendes Salzwasser legen (1 l Wasser und 1 Teel. Salz) und bei schwacher Hitze weich kochen. Die Rote Beeten aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser übergießen, schälen und in Scheiben schneiden.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, abschäumen und den Essig hinzugeben. Die Rote Beeten mit den abgezogenen, gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den Lorbeerblättern in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Die abgekühlte Essig-Zuckerlösung über die Rote Beeten gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 98° C.

## Rotkohl

*Etwa 2½ kg Rotkohl*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Vom Rotkohl die äußeren Blätter und die schlechten Stellen entfernen. Dann den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden, jede Hälfte kurz waschen und möglichst fein schneiden oder hobeln. Den geschnittenen Kohl in eine entsprechend große Porzellanschüssel geben, mit etwas Essig übergießen (1 kg Rotkohl und 2 Eßl. Essig), mit etwas Zucker und Salz bestreuen, alles gut mit dem Kohl vermischen und, mit einem Tuch bedeckt, an einem kühlen Ort über Nacht stehenlassen. Den Rotkohl mit der sich gebildeten Flüssigkeit in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten (beim Einkochen die Gläser am Ständer des Spezial-Einsatzes anklammern).

**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Schwarzwurzeln

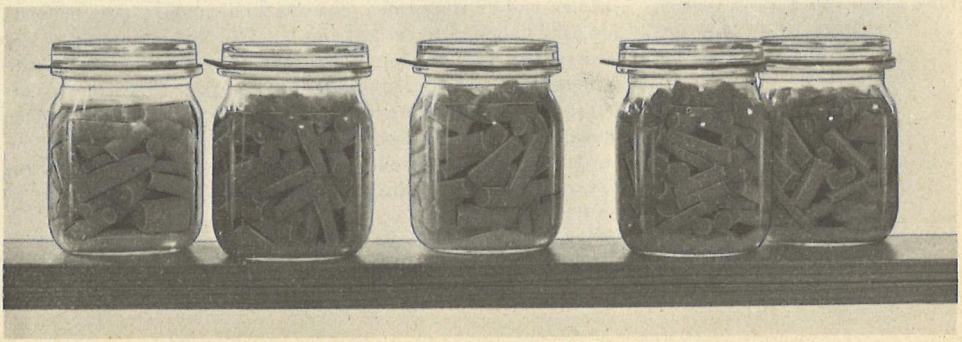
*Etwa 4½ kg Schwarzwurzeln*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Schwarzwurzeln gründlich unter fließendem Wasser bürsten, schaben und kurz abspülen. Die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und sofort in schwaches Essigwasser (1 l Wasser und 3 Eßl. Essig) legen. Die Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt sich gleichmäßig verteilt. Die Schwarzwurzeln mit kaltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.

**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

**Veränderung:** Falls die Schwarzwurzeln vorgekocht werden sollen, die vorbereiteten, abgetropften Schwarzwurzelabschnitte in bei starker Hitze kochendes gesäuertes Wasser (1 l Wasser und 3 Eßl. Essig oder Zitronensaft) geben, bei schwacher Hitze 5 Minuten darin ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Die Schwarzwurzeln mit kochendheißem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.

**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.



## Sellerie

*8–12 mittelgroße Sellerieknollen (für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Die Sellerieknollen gründlich unter fließendem Wasser bürsten und mit der Schale in bei starker Hitze kochendem gesalzenem Essigwasser (1 l Wasser, 1 Teel. Salz und 2–3 Eßl. Essig) fast gar kochen. Die Knollen aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser übergießen und abziehen. Die Sellerie in Scheiben schneiden und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Die Sellerie mit kochendheißem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.

## Senfgurken

*Etwa 6 kg ausgewachsene, aber feste Gurken (für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

*Auf je 1 kg Gurken (vorbereitet gewogen):*
*30 g Salz*
*50 g Perlzwiebeln*
*1 Stückchen Meerrettich*
*2 Gewürzkörner*
*1 Lorbeerblatt*
*3–4 weiße und schwarze Pfefferkörner*
*15 g gelbe Senfkörner*

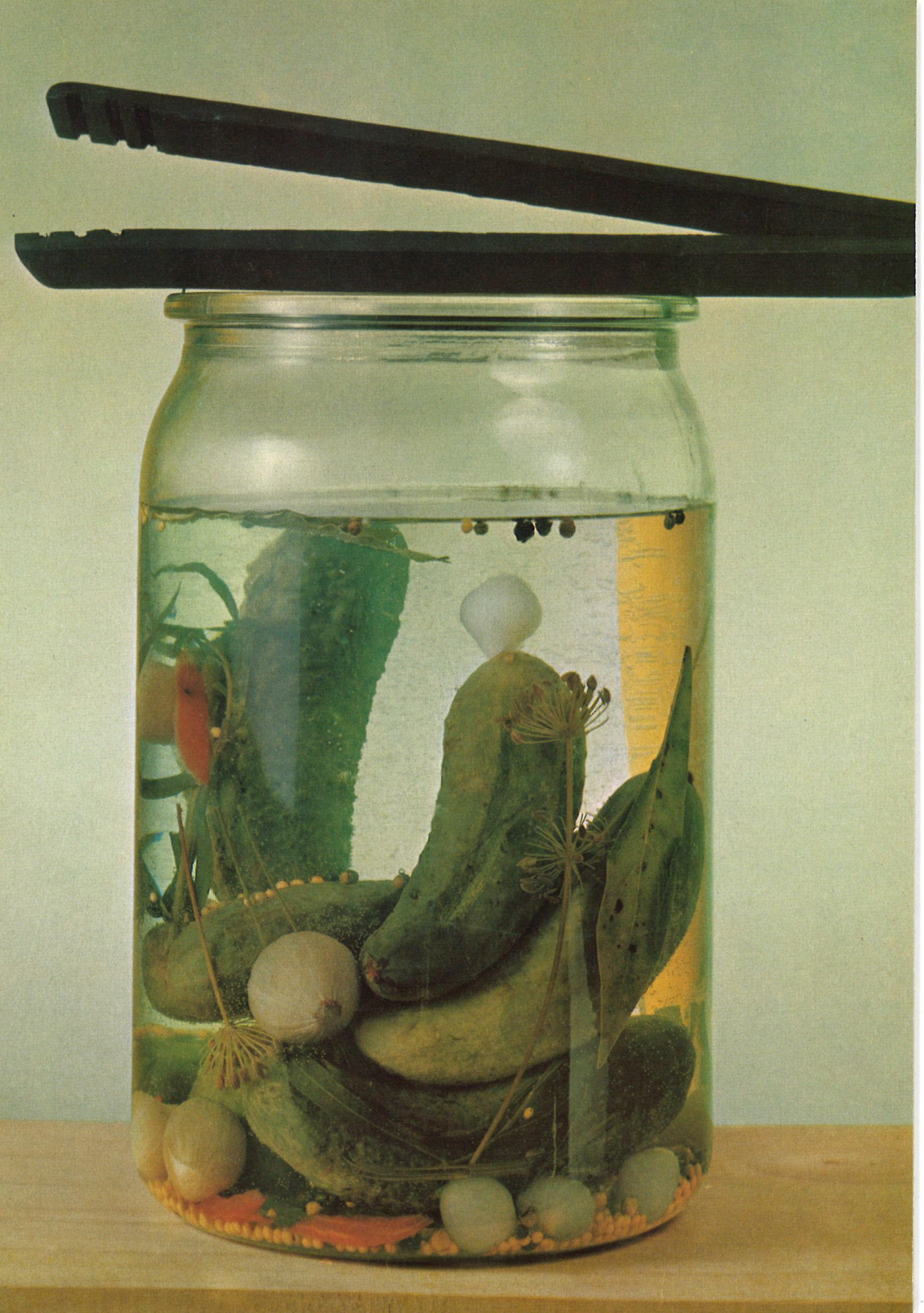
**Essig-Zuckerlösung:**
*150–200 g Zucker*
*gut ½ l Wasser*
*gut ¼ l Weinessig (5%ig)*

Die Gurken waschen, schälen, der Länge nach durchschneiden und das Mark mit einem silbernen Löffel auskratzen. Die Gurken in fingerlange Streifen schneiden, mit dem Salz in eine Porzellan- oder Steingutschüssel schichten und, mit einem Tuch bedeckt, 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen. Die Gurken dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen, auf ein Tuch gelegt sorgfältig abtrocknen und abwechselnd mit den abgezogenen, gewaschenen Zwiebeln, dem geputzten, in Stücke geschnittenen Meerrettich und den Gewürzen (Senfkörner evtl. in einem Mullbeutel) in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt.
Für die Essig-Zuckerlösung Zucker und Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, abschäumen und den Essig hinzugeben. Die abgekühlte Essig-Zuckerlösung über die Gurken gießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 75° C.

## Spargel

*4–6 kg Spargel (für 4 Gläser von je ¾–1 l Inhalt, schmale, hohe Gläser sind am besten geeignet)*

Frische, zarte Spargelstangen waschen, von oben nach unten schälen und darauf achten, daß die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die Stangen möglichst der Gläserhöhe entsprechend lang schneiden (holzige Teile vollkommen entfernen!) und mit den Köpfen nach unten in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) stellen. Den Spargel zweimal mit kochendem Wasser übergießen, je 10 Minuten ziehen lassen, abgießen und wieder mit kochendem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.



## Spargelstücke
(Bruchspargel)

*3–4 kg Spargelstücke*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*
*Zu Spargelstücken zerbrochene Spargelstangen und Reste von Stangenspargel mit verwenden.*

Den Spargel waschen, schälen und darauf achten, daß die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Ihn dann in 3–4 cm lange Stücke schneiden (holzige Teile vollkommen entfernen!). Die Spargelstücke in eine entsprechend große Porzellanschüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten darin ziehen lassen, abgießen und in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Den Spargel mit kochendem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Spinat

*Etwa 6 kg Spinat*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Den Spinat verlesen und gründlich waschen (5–6 mal), bis ihm kein Schmutz mehr anhaftet. Ihn ohne Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und hacken oder durch den Fleischwolf drehen. Den Spinat in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 90 Minuten bei 98° C.

## Steinpilze

*Etwa 4 kg Pilze*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Zum Einkochen nur **frische und junge Pilze** verwenden! Von den Steinpilzen die braune Haut abziehen und die Röhren entfernen. Die Pilze waschen und kleine ganz lassen, größere in Viertel, Achtel oder in Scheiben schneiden. Die Pilze in kochendes Wasser geben, bei mittlerer Hitze gut 4 Minuten darin ziehen lassen, damit sie weiß bleiben, und mit einem Schaumlöffel in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Dabei die Gläser ab und zu auf ein mehrfach gefaltetes Tuch stoßen, damit der Inhalt zusammenfällt. Das Pilzkochwasser durch ein Sieb gießen und auf die Gläser verteilen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 98° C.

## Tomaten

*Etwa 3½ kg Tomaten*
*(für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Reife, aber feste, möglichst nicht zu große Tomaten waschen, in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen und mit kaltem Wasser übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
Damit die Tomaten nicht platzen, das Einkochwasser langsam erhitzen.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 85° C.



*Essiggurken Rezept Seite 25*

**Tomatenmark**

*Etwa 5 kg Tomaten (für 4 Gläser von je 1 l Inhalt)*

Reife Tomaten waschen, in kleine Stücke schneiden, etwas zerdrücken, bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen. Die Tomaten durch ein Sieb streichen und das Mark in die vorbereiteten Einkochgläser (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 6 beachten.
**Einkochzeit:** 30 Minuten bei 98° C.

## C. FLEISCH

**Regeln**

**1. Zum Einkochen von Fleisch sind gerade Einkochgläser (Sturzform) am besten geeignet. Man darf nur einwandfreie, unbeschädigte Gläser verwenden, da gesprungene oder ausgesplitterte Ränder von Gläsern oder Deckeln keinen festen Verschluß ergeben.**
**2. Die Einkochgläser werden vor jedem Gebrauch gründlich in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt (Reste von alten Gummiringen vollkommen entfernen!) und in heißem Wasser nachgespült. Man läßt Gläser und Deckel, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen.**
**3. Die Einkochringe (brüchige oder beschädigte Ringe nicht verwenden!) läßt man einige Minuten in klarem Wasser kochen und legt sie dann bis zur Verwendung in frisches Wasser.**
**4. Jedes einwandfreie frische Fleisch kann, roh oder zubereitet, eingekocht werden. Die folgenden Rezepte wollen nur ein paar Anregungen geben und können beliebig erweitert oder den eigenen Erfahrungen entsprechend abgeändert werden.**
**5. Jedes Rezept gibt die Mengen an für 1 Glas von 1 l Inhalt. Um wirtschaftlich zu arbeiten, empfiehlt es sich, 4 Gläser mit gleichem Inhalt oder aber mit verschiedenem Inhalt, aber gleicher Einkochzeit in den Einkochapparat zu stellen.**
**6. Die verschlossenen Gläser (Glasränder besonders sorgfältig reinigen!) sofort erhitzen, damit das Fleisch nicht unnötig lange steht, sondern so schnell wie möglich sterilisiert wird.**

## Rinderrouladen

*4 Scheiben Rindfleisch (je etwa 150 g, aus der Keule geschnitten)*
*etwas Senf*
*etwas Salz*
*1 Messerspitze Pfeffer*
*60 g in Streifen oder Scheiben geschnittener fetter Speck*
*60 g Zwiebeln*
*50 g Fett*
*1/4 l heißes Wasser*

Die Fleischscheiben leicht klopfen, mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Speck und der in Würfel geschnittenen Zwiebel belegen. Die Fleischscheiben von der schmalen Seite her aufrollen und mit einer Bratennadel oder einem Faden zusammenhalten. Das Fett erhitzen, die Rouladen hineinlegen und sie im offenen Topf von allen Seiten gut bräunen. Dann das Wasser zugießen und die Rouladen bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf 60 Minuten schmoren lassen.
Die noch heißen Rouladen in das vorbereitete Einkochglas (s. S. 54 Punkt 2–4) füllen und mit dem Bratensatz übergießen.
Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.

## Kotelett

*4 nicht zu große Koteletts (Kalb- oder Schweinefleisch)*
*etwas Salz*
*50 g Fett*

Die Fleischstücke leicht klopfen, mit Salz bestreuen und in dem heißen Fett auf beiden Seiten braun braten (Schweinekotelett etwa 10 Minuten, Kalbskotelett etwa 8 Minuten). Die noch heißen Koteletts in das vorbereitete Einkochglas (s. S. 54 Punkt 2–4) geben und mit dem Bratensatz übergießen. Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.

## Schweinebraten

*500 g Schweinefleisch (ohne Knochen)*
*40 g Fett*
*1 mittelgroße Zwiebel*
*etwas Salz*
*1/8 l heißes Wasser*

Das Fleisch waschen, in das erhitzte Fett legen und es im offenen Topf von allen Seiten gut bräunen. Die in Würfel geschnittene Zwiebel kurze Zeit miterhitzen und dann das Fleisch salzen. Danach vorsichtig vom Rand aus das Wasser zugießen und das Fleisch bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf 30 Minuten schmoren lassen.
Das noch heiße Fleisch in das vorbereitete Einkochglas (s. S. 54 Punkt 2–4) geben und mit dem Bratensatz übergießen.
Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.

## Gulasch

*Knapp 1 kg Rindfleisch*
*75 g Fett*
*2 mittelgroße Zwiebeln*
*1/4 l heißes Wasser*
*etwas Salz*
*etwas Pfeffer*
*1 Messerspitze Paprika*

Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Das Fett erhitzen, das Fleisch hineinlegen und es im offenen Topf von allen Seiten gut bräunen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls bräunen lassen. Dann das Wasser zugießen, Salz, Pfeffer und Paprika hinzufügen und das Fleisch bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf schmoren lassen.
Das noch heiße Fleisch in das vorbereitete Einkochglas (s. S. 54 Punkt 2–4) geben und mit dem Bratensatz übergießen.
Im übrigen die allgemeinen Einkochregeln S. 54 ab Punkt 5 beachten.
**Einkochzeit:** 120 Minuten bei 98° C.

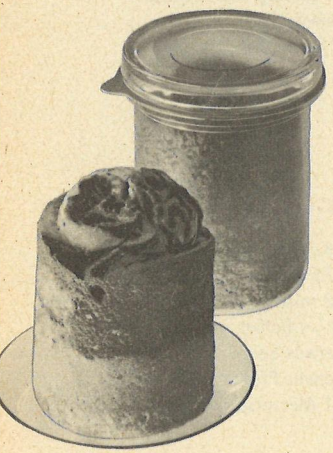
# D. KUCHEN

**Regeln**

1. Zum Sterilisieren von Kuchen sind gerade Einkochgläser (Sturzform) am besten geeignet. Man darf nur einwandfreie, unbeschädigte Gläser verwenden, da gesprungene oder ausgesplitterte Ränder von Gläsern oder Deckeln keinen festen Verschluß ergeben.

2. Die Einkochgläser werden vor jedem Gebrauch gründlich in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt (Reste von alten Gummiringen vollkommen entfernen!) und in heißem Wasser nachgespült. Man läßt Gläser und Deckel, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen, reibt sie dann mit einem flusenfreien Tuch vollkommen trocken und fettet die Gläser mit Hilfe eines Pinsels mit streichfähiger Butter oder Margarine sorgfältig bis etwa 2 cm unter dem Glasrand ein.

3. Jedes Rezept gibt die Mengen an für 3 Gläser von 1 l Inhalt, die jeweils etwa bis zur Hälfte mit Teig gefüllt sein sollen.
Um wirtschaftlich zu arbeiten, empfiehlt es sich, mit doppelter Teigmenge 6 Gläser zu füllen und gleichzeitig in den Backofen zu stellen.



4. Die Einkochringe (brüchige oder beschädigte Ringe nicht verwenden!) läßt man einige Minuten in klarem Wasser kochen und legt sie dann bis zur Verwendung in frisches heißes Wasser.

5. Sofort nach dem Backen nimmt man die Gläser aus dem Backofen (Backofentür schließen, damit keine Wärme verlorengeht), legt die abgetrockneten Ringe vorsichtig auf, verschließt die Gläser mit den trockenen Deckeln und hält sie mit Bügeln fest.

6. In die 1 cm hoch mit kochendheißem Wasser gefüllte Rostbratpfanne werden die Gläser gesetzt, ohne daß sie sich berühren. Man bedeckt die Gläser mit einer Schicht nassem Papier und schiebt die Rostbratpfanne so weit wie möglich nach unten in den noch warmen Backofen.

a) Im Gasherd stellt man beim Flammenbackofen die Flammen $^1/_3$ groß ein (Schwenkbrenner auf Unterhitze = Kuchen lassen!). Beim Backofen mit Temperaturregler wählt man eine Einstellung von $1^1/_2$ - $2^1/_2$.

b) **Im Elektroherd stellt man beim Schalterbackofen die Unterhitze auf Stufe 3 (die Schicht nasses Papier ist hier nicht erforderlich). Beim Reglerbackofen wird auf 180 - 200 eingeschaltet. Sobald die Kontrollampe zum ersten Mal erloschen ist, schiebt man die Rostbratpfanne mit den Gläsern ein.**

**Bei Herden mit Sonderschalter stellt man diesen zum Vorheizen auf „Normal" und den Temperaturwähler auf 180. Sobald die Kontrollampe erloschen ist, schiebt man die vorbereiteten Gläser in den Backofen und stellt den Sonderschalter auf „Einkochen" (die Schicht nasses Papier ist dann nicht mehr erforderlich).**

**7. Die Sterilisierzeit richtet sich nach den Angaben unter den Rezepten. Man läßt die Gläser am besten außerhalb des Ofens erkalten, bedeckt sie jedoch mit einem Tuch, damit sie vor Zugluft geschützt sind.**

**8. Die sterilisierten Kuchen sollten möglichst nach ¼ Jahr verzehrt werden.**

## Marmorkuchen

*250 g Butter oder Margarine*
*250 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucke*
*3–4 Eier*
*etwas Salz*
*1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma*
*500 g Weizenmehl*
*1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver Backin*
*etwa 1/8 l Milch*
*30 g (3 gestrichene Eßl.) Kakao*
*25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker*
*2–3 Eßl. Milch*

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Etwa 2/3 des Teiges in 3 vorbereitete Einmachgläser (s. Regeln S. 82 Punkt 1–4) verteilen. Unter den Rest des Teiges den gesiebten Kakao, den Zucker und so viel Milch mengen, daß er wieder schwer vom Löffel fällt. Den dunklen Teig auf die 3 Gläser verteilen und, um ein Marmormuster zu erzielen, eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen.
Die Gläser (ohne Ring und Deckel) so auf den Backrost stellen, daß sie sich nicht berühren und in den Backofen schieben.
**Gas:** 1/3 große Flamme; Regler 2 1/2 – 3 1/2.
**Strom:** O 1 – U 3; Regler 175–195.
**Backzeit:** 50–60 Minuten.
Sofort nach dem Backen die Gläser zum Sterilisieren fertigmachen und wieder in den Backofen schieben (s. Regeln S. 82 Punkt 5–7).
**Sterilisierzeit:** 30 Minuten.

## Gustinkuchen

*250 g Butter oder Margarine*
*200 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
*3 Eier*
*etwas Salz*
*1/2 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone*
*375 g Weizenmehl*
*125 g Dr. Oetker Gustin*
*1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver Backin*
*gut 1/8 l Milch*

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Den Teig in 3 vorbereitete Einmachgläser (s. Regeln S. 82 Punkt 1–4) füllen.
Die Gläser (ohne Ring und Deckel) so auf den Backrost stellen, daß sie sich nicht berühren und in den Backofen schieben.
**Gas:** 1/3 große Flamme; Regler 2 1/2–3 1/2.
**Strom:** O 1–U 3; Regler 175–195.
**Backzeit:** 50–60 Minuten.
Sofort nach dem Backen die Gläser zum Sterilisieren fertigmachen und wieder in den Backofen schieben (s. Regeln S. 82 Punkt 5–7).
**Sterilisierzeit:** 30 Minuten.
Nach Belieben den Gustinkuchen zu Obsttörtchen (Abb. nebenstehend) verarbeiten. Dazu den Kuchen in Scheiben schneiden und diese bestreichen, belegen, mit Guß versehen und verzieren wie Obsttörtchen (S. 98).

## Festtagsnapfkuchen

*250 g Butter oder Margarine*
*300 g Zucker*
*6 Eier*
*etwas Salz*
*3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel*
*4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone*
*300 g Weizenmehl*
*100 g Dr. Oetker Gustin*
*9 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin*
*200 g abgezogene, gemahlene Mandeln*

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Die Mandeln zuletzt unter den Teig heben und ihn in 3 vorbereitete Einmachgläser (s. Regeln S. 82 Punkt 1–4) füllen.
Die Gläser (ohne Ring und Deckel) so auf den Backrost stellen, daß sie sich nicht berühren und in den Backofen schieben.
**Gas:** 1/3 große Flamme; Regler 2–3 1/2.
**Strom:** O 1–U 3; Regler 175–195.
**Backzeit:** 50–60 Minuten.
Sofort nach dem Backen die Gläser zum Sterilisieren fertigmachen und wieder in den Backofen schieben (s. Regeln S. 82 Punkt 5–7).
**Sterilisierzeit:** 30 Minuten.

# IV. EINSALZEN

Auch durch Einsalzen kann man verschiedene Gemüsesorten haltbar machen.

Salzgurken sind eine stets beliebte Beilage zu Speisen, die vornehmlich mit Rindfleisch zubereitet werden, z. B. Gulasch, Labskaus, Rouladen u. ä. Außerdem sind sie unentbehrlich für den pikanten Geschmack von Herings- und Fleischsalat.

Salzbohnen geben ein köstliches Eintopfgericht, das immer wieder gerne gegessen wird.

Und eingesalzener Weißkohl wird zu Sauerkraut, das nicht nur einen festen Platz im winterlichen Küchenzettel hat, sondern in ganz besonderer Weise unserer Gesundheit zugute kommt. Denn die im Weißkohl durch Milchsäurebakterien und Hefepilze hervorgerufene Gärung verwandelt den größten Teil der Kohlenhydrate in Milchsäure, die in unserem Körper wie Joghurt und Sauermilch wirkt, den Darm desinfiziert und Fäulnisvorgänge bekämpft.

Rohes Sauerkraut enthält zudem noch reichlich Vitamine. Und schließlich sei noch erwähnt, daß rohes Sauerkraut ein bekanntes und gesundes Schlankheitsmittel ist, das uns hilft, unsere gute Figur zu erhalten oder zurückzugewinnen.

**Regeln**

1. Die allgemeinen Einmachregeln S. 13 beachten.

2. Die zum Einlegen der Gemüse bestimmten Steintöpfe oder Fässer werden gründlich gescheuert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet.

3. Weißkohl und Bohnen drückt man mit der Hand oder mit einem Holzstampfer so fest ein, daß der Saft übersteht.

4. Über das Gemüse wird ein sauberes, in klarem Wasser ausgekochtes Leinentuch gelegt.

5. Zum Beschweren werden ein Brett, möglichst im Durchmesser des Topfes, und ein Feldstein verwendet.

6. Alle 10-14 Tage müssen Tuch, Brett und Stein sauber gespült werden.

7. Sollte das Gemüse im Laufe des Winters zu wenig Lake haben, gießt man erkaltete Salzlösung (1 Liter Wasser und 10 g Salz) nach.

8. Das Eingemachte sollte möglichst mit einem Holzlöffel oder einer Holzgabel herausgenommen werden.

## Grüne Bohnen

*Auf 5 kg Bohnen*
*200 g Salz*

Am besten junge Stangenbohnen verwenden. Die Bohnen waschen, gut abtrocknen, von den Fäden befreien und schnippeln (Bohnenschneidemaschine oder Schnippelmesser). Die Bohnen mit dem Salz vermischen und so fest wie möglich in einen vorbereiteten Steintopf (s. S. 88 Punkt 2) drücken. Sie dann mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren und an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren.

## Gurken

Fleckenlose grüne Gurken 12–24 Stunden in kaltes Wasser legen, bürsten, abtrocknen und mit Weinlaub und Dill fest in einen vorbereiteten Steintopf (s. S. 88 Punkt 2) schichten. Eine Salzlösung kochen (auf 1 l Wasser 30–50 g Salz) und sie heiß über die Gurken gießen. Diese mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren und im Keller aufbewahren. Nach 3–4 Wochen kann man sie verwenden.
**Veränderungen:** Sauerkirschblätter, Estragon, Lorbeerblätter und Meerrettichstückchen mit einschichten.

## Perl-, Brech- oder Wachsbohnen

*Auf 5 kg Bohnen*
*200 g Salz*

Die Bohnen von den Fäden befreien, waschen und in 4 cm lange Stücke brechen (schneiden). Sie in bei starker Hitze kochendes Wasser geben, bei schwacher Hitze 5 Minuten darin ziehen lassen, auf ein Sieb geben und zum Abkühlen auf ein Tuch legen. Die Bohnen mit dem Salz vermischen und so fest wie möglich in einen vorbereiteten Steintopf (s. S. 88 Punkt 2) drücken. Sie dann mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren und an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren.

## Sauerkraut *(Abb. S. 95)*

*Auf 5 kg Weißkohl*
*100 g Salz*

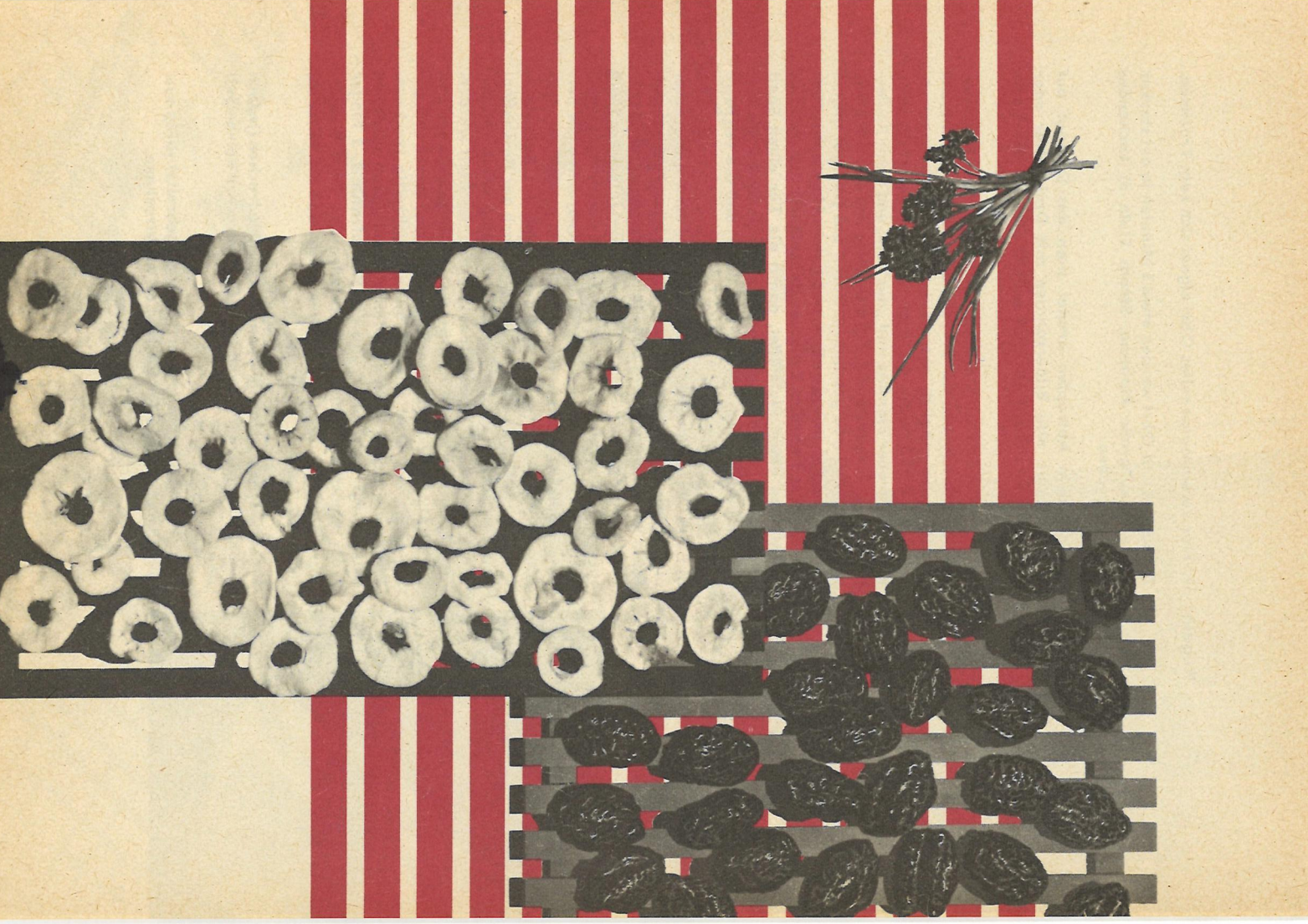
Recht feste, frische Weißkohlköpfe von den äußeren Blättern befreien und fein hobeln. Dann das Kraut abwechselnd mit Salz in einen vorbereiteten Steintopf (s. S. 88 Punkt 2) stampfen, und zwar muß jede Krautlage so fest gestampft werden, daß der sich bildende Saft über dem Kohl steht. Ihn dann mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren und an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren.
Dauer der Gärung 4–6 Wochen.
**Veränderung:** Wacholderbeeren, Weinblätter oder Apfelscheiben (auf 5 kg Weißkohl 500 g Äpfel) mit einschichten.

# V. DÖRREN

Obwohl das Dörren von Obst und Gemüse die älteste Form der Haltbarmachung ist, ist sie doch keineswegs veraltet. Dadurch, daß dem Obst und Gemüse das Wasser entzogen wird, werden auch gleichzeitig den Fäulnisbakterien alle Lebensbedingungen genommen, so daß man Früchte und Gemüse ohne Schaden über einen langen Zeitraum hinweg aufheben kann.

Das Verfahren ist so einfach und billig, daß es vor allem dort angebracht ist, wo große Mengen Wintervorrat geschaffen werden sollen. Wenn das Dörren genau nach den angegebenen Rezepten vorgenommen wird, bleiben Nähr- und Geschmacksstoffe voll erhalten. Bei vorschriftsmäßiger Lagerung und richtiger Zubereitung werden Sie über Güte und Wohlgeschmack erstaunt sein. Horden für die sachgemäße Lagerung gibt es fertig zu kaufen. Wer nur ein bißchen geschickt ist, kann sie aber auch leicht selbst herstellen.

Auch Kräuter zu dörren lohnt sich. Denn im Winter sind sie ein ausgezeichneter Ersatz für die fehlenden frischen Kräuter, die für das gute Gelingen von Suppen, Salaten und anderem so wichtig sind.



**Regeln** (Fortsetzung)

**6. Dörrgut wird in luftdurchlässigen Beuteln in trockenen Räumen hängend aufbewahrt.**

**7. Gedörrtes Obst und Gemüse müssen mindestens 12 Stunden im Wasser quellen, ehe sie gekocht werden können (mit dem Einweichwasser aufsetzen, damit keine Nährstoffe verlorengehen!).**

**Äpfel** waschen, schälen, vierteilen, vom Kerngehäuse befreien oder nach dem Schälen ausbohren und in Ringe schneiden.

**Birnen** waschen und schälen. Kleine Früchte ganz lassen, größere in Hälften schneiden. Äpfel und Birnen nach Belieben auch auf Fäden aufreihen und an der Luft trocknen.

**Heidelbeeren** (Bickbeeren, Blaubeeren) sorgfältig verlesen und auf Packpapier ausbreiten. (Gedörrte Heidelbeeren sind gut gegen Durchfall!)

**Pflaumen** müssen so reif sein, daß die Haut um den Stiel herum kraus geworden ist.

**Stachelbeeren** wie Heidelbeeren behandeln.

**Pilze** sorgfältig putzen, auf Fäden reihen oder flach ausbreiten und an der Sonne trocknen.

**Kräuter** vor der Blüte sammeln, in kleinen Bündeln langsam an einem schattigen, warmen Ort trocknen, pulverisieren und im Schraubglas verwahren.

*Sauerkraut Rezept Seite 89*

Gute Laune

RUMTOPF
POTT
54
Der gute
POTT
54

# VI. VERSCHIEDENES

## Rumtopf *(Abb. nebenstehend)*

*Je 500 g vorbereitete Erdbeeren, Süßkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Sauerkirschen, Mirabellen, Pflaumen, Birnen, Weintrauben (helle und dunkle Beeren)*
*1 mittelgroße frische Ananas,*
*3–4 3/8-Liter-Flaschen Rum (54% ig),**
*3/4-1 kg Zucker*

** z. B. „DER GUTE POTT" 54%*

Nur frische, tadellose Früchte für einen Rumtopf verwenden.

**Erdbeeren** waschen, entstielen und besonders große Früchte in Hälften oder Viertel schneiden.

**Süßkirschen** waschen, entstielen und entsteinen.

**Aprikosen und Pfirsiche** waschen, halbieren, entsteinen, etwa 1 1/2 Minuten in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen!), abziehen, in Stücke schneiden und erkalten lassen.

**Sauerkirschen** waschen, entstielen und entsteinen.

**Mirabellen** waschen, kleine Früchte ganz lassen, große halbieren und entsteinen.

**Pflaumen** waschen, entstielen, entsteinen und enthäuten.

**Birnen** waschen, schälen, in Viertel oder Achtel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenstückchen in wenig Zuckerlösung weich dünsten, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und erkalten lassen.

**Weintrauben** waschen, entstielen, halbieren und entkernen.

**Ananas** schälen, zuerst in Scheiben und dann in Stückchen schneiden.

Der Jahreszeit entsprechend die Früchte in ein vorbereitetes 7-l-Zubindegefäß (s. S. 13 Punkt 4) geben. Je 1 Flasche Rum (3/8 l) mit 250 g Zucker verrühren und über die Früchte gießen, der Flüssigkeitsspiegel muß immer 1 cm hoch über den Früchten stehen (sie am besten mit einem Glasteller beschweren). Den Rumtopf mit Einmachhaut zubinden (s. S. 16 Punkt 6), kühl und dunkel aufbewahren und bei jeder Fruchtzugabe vorsichtig durchrühren.

## Apfelsinen- oder Zitronenextrakt

*Schale von 6 Apfelsinen oder Zitronen (nur unbehandelte Früchte verwenden)*
*1 l Wasser*
*1 1/2 kg Zucker*
*30 g Zitronensäure*

Das Gelbe von den Schalen abreiben und mit den übrigen Zutaten mischen. Die Zitronensäure vorher in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Die Mischung so lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist, sie in kleine Fläschchen füllen und diese verkorken.

Um eine erfrischende Limonade zu erhalten, 2 Teel. dieses Extraktes mit 1 Glas Wasser mischen.



*Rumtopf Rezept oben*

## Apfelgelee

*(aus unreifen Äpfeln, besonders Falläpfeln)*

**Saft:**
*5000 g (5 kg) Äpfel (vorbereitet gewogen)*
*4000 g (4 l Wasser)*

**Gelee:**
*3500 g (3½ l) Saft*
*3500 g (3½ kg) Zucker*

Die Äpfel waschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreien, klein schneiden und wiegen. Die Apfelstückchen in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich kochen lassen. Damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Salttuch geben (nicht auspressen!).
Die angegebene Saftmenge genau wiegen oder messen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!), in einen möglichst breiten Kochtopf geben und den abgewogenen Zucker hinzufügen. Den Saft unter Rühren langsam erhitzen, er darf erst kochen, wenn der Zucker vollständig gelöst ist. Damit das Gelee klar wird, den Schaum während des Kochens häufig abschöpfen. Die genaue Kochzeit läßt sich nicht vorher festlegen, sondern muß in jedem Falle mit Hilfe der Geleeprobe ermittelt werden. Dazu einige Tropfen Gelee auf einen Teller geben, damit es schnell erkaltet, ist es dann steif, mit dem Kochen sofort aufhören. Den Zeitpunkt des Gelierens nicht versäumen, da zu lange gekochtes Gelee an Farbe und Geschmack verliert und sirupartig wird.
Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Gelee abschäumen und heiß in die vorbereiteten Gläser (s. Wichtige Winke S. 30 Punkt 5) füllen. Gläserverschluß s. S. 16.

## Obsttörtchen *(Abb. S. 6)*

**Teig:**
*(für 12-14 Törtchen Durchmesser etwa 10 cm)*
*180 g Weizenmehl*
*1½ g (½ gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin*
*70 g Zucker*
*etwas Salz*
*1 Ei*
*50 g Butter oder Margarine*

**Belag:**
*1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack*
*25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker*
*knapp ¼ l kalte Milch*
*1 Glas eingekochtes Obst, z. B. Aprikosen (S. 60) Brombeeren (S. 61) Erdbeeren (S. 61) Johannisbeeren (S. 62) Pfirsiche (S. 62) Sauerkirschen (S. 66) Stachelbeeren (S. 65) usw.*

**Für den Teig** Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Salz und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 10 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen und mehrmals einstechen.

**Gas:** 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme;
Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

**Strom:** 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 3–U 3;
Regler 175–195.

**Backzeit:** 10–20 Minuten.

**Für den Belag** Soßen-Pulver und Zucker nach und nach mit der Milch anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Während des Erkaltens den Pudding ab und zu durchrühren und ihn dann erkaltet gleichmäßig auf die Törtchen streichen.
Das Obst auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Früchte dann auf die Törtchen legen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.

**Den Guß** nach der Vorschrift auf dem Beutel zubereiten, gleichmäßig über die Früchte verteilen und die Törtchen am Rand mit der steifgeschlagenen, gesüßten Sahne verzieren.

**Veränderung:** Für tiefe Törtchenformen den Teig 2 mm dick ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser etwa 10 cm) ausstechen. Gut gefettete Törtchenformen mit den Teigplättchen belegen, sie mit einem leeren Förmchen beschweren und backen.

**Guß:**
*1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguß*
*1/4 l Fruchtsaft*
*Zucker nach Angabe auf dem Tortengußbeutel*

**Zum Verzieren:**
*1/4 – 3/8 l Sahne*
*Zucker nach Geschmack*

## Obsttorte *(Abb. S. 57)*

**Teig:**
*75 g Butter oder Margarine*
*75 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
*2 Eier*
*etwas Salz*
*150 g Weizenmehl*
*3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin*
*etwa 2 Eßl. Milch*

**Belag:**
*1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack*
*25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker*
*knapp 1/4 l kalte Milch*
*1 Glas eingekochtes Obst, z. B. Aprikosen (S. 60), Erdbeeren (S. 61) Pfirsiche (S. 62), Sauerkirschen (S. 66 Stachelbeeren (S. 65) Süßkirschen (S. 66) usw.*

**Guß:**
*1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguß*
*1/4 l Fruchtsaft*
*Zucker nach Angabe auf dem Tortengußbeutel*

**Zum Verzieren:**
*1/4 l Sahne*
*Zucker nach Geschmack*

**Für den Teig** das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Salz hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Spezial-Tortenbodenform (Durchmesser 26 cm) füllen und glattstreichen.

**Gas:** ½ große Flamme; Regler 3–4.

**Strom:** 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3; Regler 175–195.

**Backzeit:** 20–25 Minuten.

**Für den Belag** Soßen-Pulver und Zucker nach und nach mit der Milch anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Während des Erkaltens den Pudding ab und zu durchrühren und ihn dann erkaltet gleichmäßig auf den Tortenboden streichen.
Das Obst auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Früchte dann auf den Tortenboden legen.

**Den Guß** nach der Vorschrift auf dem Beutel zubereiten, auf das Obst geben und die Torte am Rand mit der steifgeschlagenen, gesüßten Sahne verzieren.

## Eierlikör

*1 kleine Dose Büchsenmilch*
*etwa 3/8 l Milch*
*5 Eier*
*300 g Zucker*
*2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
*Saft einer halben Zitrone*
*1/4 l Alkohol (96 %ig)*

Die Dose Büchsenmilch mit Milch auf 1/2 l ergänzen. Die Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker und den Vanillin-Zucker dazugeben und den Zitronensaft hinzufügen.
Wenn die Masse kremartig ist, langsam die Milch und danach in kleinen Mengen den Alkohol darunter schlagen.

## Pflaumenkuchen

**Teig:**
*150 g gut ausgepreßter Quark (Topfen)*
*6 Eßl. Milch*
*6 Eßl. Öl*
*75 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
*etwas Salz*
*300 g Weizenmehl*
*1 Päckchen*
*Dr. Oetker Backpulver Backin*

**Belag:**
*2 Gläser eingekochte Pflaumen*
*als Kuchenbelag (S. 63)*

**Zum Bestreuen:**
*Etwas Zucker*

**Für den Teig** den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
**Für den Belag** die Pflaumen auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf den Teig legen (mit der Innenseite nach oben). Ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig legen.
**Gas:** 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme;
Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
**Strom:** 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3;
Regler 200–220.
**Backzeit:** 15–25 Minuten.
Nach dem Backen den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen.

## Apfeltorte, gedeckt

**Teig:**
*300 g Weizenmehl*
*6 g (2 gestrichene Teel.)*
*Dr. Oetker Backpulver Backin*
*100 g Zucker*
*1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
*etwas Salz*
*½ Eigelb*
*1 Eiweiß*
*1 Eßl. Milch*
*150 g Butter oder Margarine*

**Füllung:**
*1 Glas eingekochte Apfelstückchen*
*für Tortenfüllungen (S. 59)*
*50 g gewaschene,*
*gut abgetropfte Rosinen*
*½ Teel. gemahlener Zimt*
*einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma*
*oder Dr. Oetker Backöl Zitrone*

**Zum Bestreichen:**
*½ Eigelb*
*1 Eßl. Milch zum Verquirlen*

**Für den Teig** Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, ½ Eigelb, Eiweiß und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Etwa die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
**Gas:** 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme;
Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
**Strom:** 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3;
Regler 200–220.
**Backzeit:** 15–20 Minuten.
**Für die Füllung** die Äpfelstückchen auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, die Rosinen zugeben und mit Zimt, und Aroma (Backöl) abschmecken. Aus dem übrigen Teig eine Platte in der Größe der Springform rollen, außerdem den Teigrest zu einer fingerdicken Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Die Füllung auf den Boden streichen. Die Teigplatte darauf legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
**Gas:** ½ große Flamme; Regler 3–4.
**Strom:** O 2–U 3; Regler 200–220.
**Backzeit:** 20–30 Minuten.

# INHALTSVERZEICHNIS


A
Äpfel (dörren) 94
Äpfel (einkochen) 59
Apfelgelee (aus reifen Äpfeln) 46
Apfelgelee (aus unreifen Äpfeln) 98
Apfelmus (einkochen) 59
Apfelsaftgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Apfelsinengelee 51
Apfelsinen- oder Zitronenextrakt 97
Apfelsinenmarmelade 31
Apfelstückchen für Tortenfüllungen (einkochen) 59
Apfeltorte, gedeckt (unter Verwendung von eingekochten Äpfeln) 100
Aprikosen (einkochen) 60
Aprikosenmarmelade 31
Aprikosen-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42

B
Bickbeeren (dörren) 94
Bickbeeren (einkochen) 62
Bickbeeren (Kompott) 17
Bickbeermarmelade 34
Birnen (dörren) 94
Birnen (einkochen) 60
Birnen, süßsauer (einkochen) 60
Blaubeeren (dörren) 94
Blaubeeren (einkochen) 62
Blaubeeren (Kompott) 17
Blaubeermarmelade 34
Blumenkohl (einkochen) 69
Bohnen (einkochen) 69
Bohnen (einsalzen) 89
Brechbohnen (einsalzen) 89
Brombeeren (einkochen) 61
Brombeergelee 42
Brombeermarmelade 34
Brombeersaft (gekocht) 22
Brombeersaft (roh) 20
Brombeer-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Bruchspargel (einkochen) 79

C
Champignons (einkochen) 70

D
Dicke Bohnen (einkochen) 70
Dreifrucht (einkochen) 61
Dreifrucht (Kompott) 17

E
Ebereschengelee 50
Eierlikör 99
Erbsen (einkochen) 71
Erdbeeren (einkochen) 61
Erdbeermarmelade 32
Erdbeermarmelade (für Diabetiker) 32
Erdbeer-Rharbarbermarmelade 32
Erdbeersaft (gekocht) 22
Erdbeersaft I (roh) 21
Erdbeersaft II (roh) 21
Essigbirnen (mit Dr. Oetker Einmache-Hilfe) 24
Essiggurken (einkochen) 70
Essiggurken (mit Dr. Oetker Einmache-Hilfe) 25
Essigpflaumen (mit Dr. Oetker Einmache-Hilfe) 25

F
Festtagsnapfkuchen (einkochen) 85

G
Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Grüne Bohnen (einsalzen) 89
Gulasch (einkochen) 81
Gurken (einsalzen) 89
Gustinkuchen (einkochen) 85

H
Heidelbeeren (dörren) 94
Heidelbeeren (einkochen) 62
Heidelbeeren (Kompott) 17
Heidelbeermarmelade 34
Himbeergelee 43
Himbeergelee (für Diabetiker) 43
Himbeer-Johannisbeergelee 44
Himbeer-Johannisbeermarmelade 33
Himbeer-Johannisbeersaft (roh) 21

Himbeermarmelade 33
Himbeersaft (gekocht) 22
Himbeersaft I (roh) 21
Himbeersaft II (roh) 21
Holunderbeergelee 44
Holunderbeersaft (gekocht) 23
Honiggelee 46

J Johannisbeeren (einkochen) 62
Johannisbeergelee (aus roten Johannisbeeren) 45
Johannisbeergelee (aus schwarzen Johannisbeeren) 46
Johannisbeergelee (für Diabetiker) 45
Johannisbeer-Himbeergelee 44
Johannisbeer-Himbeer-marmelade 33
Johannisbeer-Himbeersaft (roh) 21
Johannisbeermarmelade (aus roten Johannisbeeren) 35
Johannisbeermarmelade (aus roten und schwarzen Johannisbeeren) 34
Johannisbeersaft (aus roten Johannisbeeren) 23
Johannisbeersaft (aus schwarzen Johannisbeeren) 23
Johannisbeer-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42

K Karotten (einkochen) 73
Kirschäpfelgelee 49
Kirsch-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Kohlrabi (einkochen) 71
Kotelett (einkochen) 81
Kräuter (dörren) 94
Kürbis (einlegen in Essig) 25
Kürbis, süßsauer (einkochen) 72

M Marmorkuchen (einkochen) 83
Mehrfruchtmarmelade 40
Mirabellen (einkochen) 62
Mixed Pickles (einkochen) 72
Mixed Pickles (einlegen in Essig) 26
Möhren (einkochen) 73

O Obsttörtchen (unter Verwendung von eingekochtem Obst) 98
Obsttorte (unter Verwendung von eingekochtem Obst) 99

P Pampelmusenmarmelade 35
Paprikaschnitzel (einkochen) 73
Paprikaschoten (einkochen) 73
Perl-, Brech- oder Wachs-bohnen (einsalzen) 89
Pfeffergurken (einkochen) 73
Pfeffergurken (einlegen in Essig) 26
Pfifferlinge (einkochen) 74
Pfirsiche (einkochen) 62
Pfirsichmarmelade 31
Pflaumen (dörren) 94
Pflaumen als Kuchenbelag (einkochen) 63
Pflaumenkuchen (unter Verwendung von eingekochten Pflaumen) 100
Pflaumen mit Zuckerlösung (einkochen) 63
Pflaumen oder Zwetschen (Kompott) 17
Pflaumen- oder Zwetschen-marmelade (musig) 39
Pflaumen- oder Zwetschen-marmelade (stückig) 39
Pflaumen- oder Zwetschenmus 18
Pilze (dörren) 94
Polnische Gurken (einlegen in Essig) 26
Preiselbeeren (einkochen) 63
Preiselbeeren (Kompott) 17
Preiselbeermarmelade 35

Q Quitten (einkochen) 64
Quittengelee 49
Quittenmarmelade 36

R Renekloden (einkochen) 64
Reneklodenmarmelade 39
Rhabarber (einkochen) 64
Rhabarber (Kompott) 18
Rhabarbergelee 50
Rhabarbermarmelade 39
Rhabarbersaft (gekocht) 23
Rinderrouladen (einkochen) 81
Rosenkohl (einkochen) 74

Rote Beete (einkochen) 74
Rote Rüben (einkochen) 74
Rotkohl (einkochen) 75
Rotweingelee s. Weingelee 50
Rumtopf 97
Russische Gurken (einlegen in Essig) 27

S
Sauerkirschen (Kompott) 18
Sauerkirschen im eigenen Saft (einkochen) 66
Sauerkirschmarmelade 36
Sauerkirschmarmelade (für Diabetiker) 36
Sauerkirschsaft (gekocht) 23
Sauerkirschsaft (roh) 21
Sauerkirsch-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Sauerkraut 89
Schwarzes Johannisbeer-Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42
Schwarzwurzeln (einkochen) 75
Schweinebraten (einkochen) 81
Sellerie (einkochen) 76
Senfgurken (einkochen) 76
Senfgurken (einlegen in Essig) 27
Spargel (einkochen) 76
Spargelstücke (einkochen) 79
Spinat (einkochen) 79
Stachelbeeren (dörren) 94
Stachelbeeren (Kompott) 18
Stachelbeeren, reife (einkochen) 65
Stachelbeeren, unreife (einkochen) 65
Stachelbeermarmelade 40
Steinpilze (einkochen) 79
Süße Gurken (einlegen in Essig) 27
Süßkirschen (einkochen) 66
Süßmostgelee s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42

T
Tomaten (einkochen) 79
Tomatenmark (einkochen) 80
Traubensaftgelee, hell oder dunkel, s. Gelee aus Fruchtsäften in Flaschen 42

V
Vogelbeergelee 50

W
Wachsbohnen (einsalzen) 89
Weingelee 50
Weißweingelee s. Weingelee 50
Wurzeln (einkochen) 73

Z
Zitronenextrakt 97
Zitronengelee 51
Zitronenmarmelade 40
Zwei- oder Mehrfrucht-marmelade 40
Zwetschen (Kompott) 17
Zwetschen, süßsauer (einkochen) 66
Zwetschenmarmelade (musig) 39
Zwetschenmarmelade (stückig) 39
Zwetschenmus 18
Zwetschen als Kuchenbelag (einkochen) 66
Zwetschen mit Zuckerlösung (einkochen) 66

# Wertvolle Handbücher für die Hausfrau

**Dr. Oetker Kochbuch Große Ausgabe**

Ein umfassendes, modernes großes Kochbuch mit über tausend Rezepten, 44 Farbtafeln, 560 Seiten und besonderen Kapiteln über das Tischdecken, Tischgetränke, Einmachen, Hausbäckerei (auch für Diabetiker), Ernährungslehre, Grillen und viele andere Dinge, die für die Hausfrau wichtig sind. Lieferbar:

In Leinen mit Schutzumschlag
Mit abwaschbarem Plastikeinband
Als Geschenkausgabe mit geschmackvoller Kassette und Glückwunschkarte

**Dr. Oetker Schulkochbuch Ausgabe G**

336 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 32 farbigen Bildtafeln, über tausend Rezepten und besonderen Abhandlungen über Ernährungslehre, neuzeitliche Küchenführung und küchentechnische Grundbegriffe.

**Dr. Oetker Schulkochbuch für den Elektroherd**

336 Seiten, geheftet, mit mehrfarbigem, lackiertem Kartoneinband, 32 teils mehrfarbigen Bildtafeln, über tausend Rezepten mit Angaben der jeweiligen Schalterstellung bei Herden ohne und mit Temperaturregler; außerdem grundlegende Vorschriften für den Elektro-Haushalt und über die Teigbereitung mit elektrischen Küchenmaschinen sowie allgemein Wissenswertes über die Ernährung des Menschen.

**Dr. Oetker Backbuch Backen macht Freude**

Das bewährte Handbuch für das Backen im Haushalt in völlig neuer Bearbeitung. 168 Seiten, 148 Rezepte, 24 Farbtafeln. Beschreibung der Grundteigarten, allgemeine Backregeln, Backtabelle für Gas- und Elektroherd, zweckmäßige Geräte zum Backen, viele gute Ratschläge. Alle Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchsküche erprobt.
Gesamtauflage 20 Millionen.

**Dr. Oetker Süßspeisenbuch**

Ein Buch feiner Rezepte von Dr. Oetker, das all denen, die süße Leckereien lieben, eine Fülle von Anregungen und Rezepten für das Bereiten köstlicher Süßspeisen gibt. Von Apfelweinsuppe über Diplomatenkrem bis zum Zitroneneis ist alles das vorhanden, was man sucht als Krönung der liebevoll zusammengestellten Mahlzeit.
110 Seiten, 16 farbige Bildtafeln, 170 Rezepte.

**Dr. Oetker Pilzkochbuch**

96 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 80 farbigen Pilzbildern, 8 Farbtafeln, 26 Rezepten für die Verwendung der Pilze im Haushalt. Eine Pilzkunde und zugleich ein Kochbuch, in dem Wesen und Wert der Pilze ausführlich dargestellt und ihre Verwendung beschrieben werden.

**Dr. Oetker Kochbuch für die Puppenküche**

Ein buntes, reich bebildertes Kochbüchlein mit richtigen Rezepten für alle kleinen Puppenmütter. Ausgezeichnet mit „Spiel gut" vom Arbeitsausschuß Gutes Spielzeug, Ulm.
32 Seiten, 53 Rezepte, Halbleinen.

**Dr. Oetker Kinderkochbuch**

Ein bunt illustriertes, modernes kleines Kochbuch für Mädchen von etwa 8—12 Jahren, die schon ernsthaft kochen und backen wollen. Die Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchsküche ausprobiert, leicht verständlich und geben eine gute Anleitung.
32 Seiten, Format DIN A 5 quer.

**Dr. Oetker Rezeptbuch „Die kalte Küche" NEU**

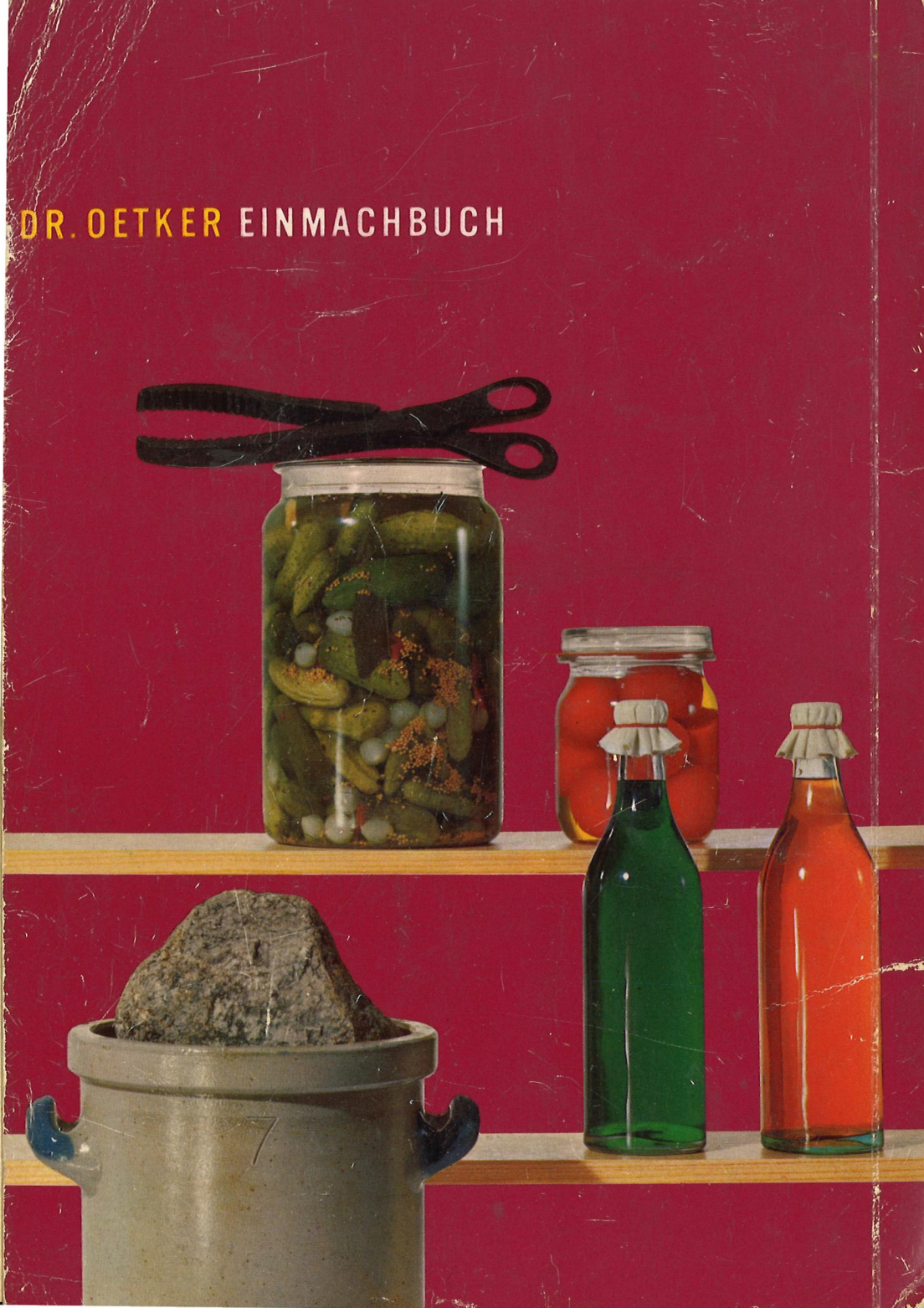
Mit vielen Anregungen für das heute so beliebte kalte Büfett bei kleinen und großen Festlichkeiten und die Gestaltung eines zeitgemäßen Abendbrotes mit Rezepten für kalte Vorspeisen, Salate, bunte Platten, Getränke, Cocktails usw.
164 Seiten, 36 Farbtafeln.

**Dr. Oetker Warenkunde**

Ein Handbuch mit etwa 6000 Stichwörtern in Lexikonform, das Auskunft gibt über alle Waren, die Sie bei Ihrem Lebensmittelhändler oder auch beim Drogisten kaufen können. Fachgesetzliche Vorschriften ergänzen das Buch. 800 Seiten, Leineneinband mit Schutzumschlag, 24 farbige Bildtafeln und 8 wirtschaftsgeographische Karten.

Diese Bücher, die in langjähriger Arbeit in der Versuchsküche der Firma Dr. August Oetker entwickelt wurden und deren Preise im Verhältnis zu ihrem hohen Wert äußerst günstig liegen, können Sie nach wie vor durch Ihren Fachhändler oder durch uns beziehen. Fordern Sie bitte Katalog und Preisliste von uns an.



**Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG Bielefeld Postfach 1811**

# DR. OETKER EINMACHBUCH